

Mocca-Eiscake mit Mandelkrokant

Zutaten

Für 6 Personen

1 Cakeform von ca. 1,5 l Inhalt
Klarsichtfolie oder Backpapier für die Form

Mokka-Eiscake:

4 dl Vollrahm
100 g stark geröstete Kaffeebohnen (Espresso)
1,5 dl Milch
1 Vanillestängel, ausgeschabtes Mark und Stängel
4 Eigelb
125 g Zucker
1 TL Maisstärke
100 g Mocca-Schokolade, gehackt

Mandelkrokant:

60 g Zucker
3 EL starker Kaffee (Espresso)
50 g ganze, ungeschälte Mandeln



Zubereitung

Kühl stellen (Vorbereitung Cake):

24 Stunden

Zubereitung: ca. 50 Minuten

Tiefkühlen: ca. 6 Stunden

1. Vorbereitung Eiscake: Rahm erwärmen, von der Platte nehmen. Kaffeebohnen dazugeben, auskühlen lassen. Zugedeckt 24 Stunden kühl stellen.
2. Eiscake: Milch, Vanillemark und -stängel aufkochen, beiseitestellen. Eigelb, Zucker und Maisstärke zu einer hellen, dicklichen Crème aufschlagen. Vanillestängel aus der Milch entfernen. Noch heisse Vanilmilch unter Rühren zur Crème giessen. In die gereinigte Pfanne zurückgeben, unter Rühren knapp vors Kochen bringen. Sofort in eine Schüssel giessen und im kalten Wasserbad auskühlen lassen. Mocca-Schokolade daruntermischen. Kaffeebohnen absieben, Rahm auffangen, steif schlagen. Unter die Crème ziehen.
3. Crème in die vorbereitete Form füllen, glatt streichen, 1 Stunde anfrieren lassen.
4. Krokant: Zucker mit Kaffee sirupartig einköcheln. Mandeln beifügen, einkochen, bis der Zucker carameliert. Sofort auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, auskühlen lassen. Mandeln hacken. Auf dem Eiscake verteilen, leicht hineindrücken. Cake 4-5 Stunden tiefkühlen.
5. Eiscake in Tranchen schneiden, in Schälchen oder auf Desserttellern anrichten.

Der Eiscake kann 2-3 Wochen im Voraus zubereitet werden.

Nährwerte

Eine Portion enthält: 547 kcal, 8g Eiweiss, 38g Fett, 44g Kohlenhydrate.