

Geeister Cappuccino mit Eierlikör und Biscotti

Zutaten

Die Königin der Süßspeisen. Alexandra Lang. Neue Eierlikör Dessert-Rezepte mit der Pâtissière des Jahres.

Geeister Eierlikör-Cappuccino mit VERPOORTEN ORIGINAL (für 10 bis 12 Mokkatassen):

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
125 ml Sahne
10 g Instantkaffee
25 g Kaffeebohnen
110 g Zucker
3 Eigelb
125 ml geschlagene Sahne
2 Eiweiß
Milchschaum
Kakaopulver

Biscotti:

125 g Mehl
125 g Zucker
½ TL Backpulver
1 Ei
1 Eigelb
½ Vanilleschote
Abrieb einer Orange
Mandeln oder andere Nüsse nach Belieben

Zubereitung

Geeister Eierlikör-Cappuccino:

1. 125 ml Sahne, 10 g Instantkaffee und 25 g Kaffeebohnen in einem Topf aufkochen und danach 30 Minuten ziehen lassen. Die Flüssigkeit anschließend durch ein Sieb geben.
2. 40 g Zucker und das Eigelb über einem heißen Wasserbad schaumig schlagen. Anschließend 100 ml Eierlikör hinzufügen und kaltschlagen. Heiße Kaffeesahne aus Schritt 1 unterrühren und wieder erkalten lassen. Dann erst die geschlagene Sahne unterheben. Zwei Eiweiß und restlichen Zucker steifschlagen und ebenfalls unterheben. Die Masse in Mokkatassen abfüllen und etwa 3 Stunden lang einfrieren.
3. Vor dem Servieren die Oberfläche mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und danach mit Milchschaum bedecken und mit dem Kakaopulver bestreuen.



[Link zum Rezept: Geeister Cappuccino mit Eierlikör und Biscotti](#)

Copyright © VERPOORTEN 2019 (1/2019)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Geeister Cappuccino mit Eierlikör und Biscotti

Biscotti:

Alle Zutaten miteinander vermengen, zum Schluss Nüsse nach Wahl unterheben. Dieses ergibt einen recht klebrigen Teig. Vorsichtig eine Teigrolle formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Bei 180°C ca. 35 Min. backen. Teigrolle etwas abkühlen lassen und dann in dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben wieder auf dem Blech verteilen und bei 150°C nochmals 8 Min. backen.

Die Biscotti zusammen mit dem geeisten Eierlikör-Cappuccino servieren.

Nur manche mögen´s heiß – aber alle mögen´s süß!

Das weiß Alexandra Lang und machte sich mit ihrer Liebe zum kulinarischen Detail, mit ruhiger Hand und ihrer Extraportion Kreativität zur Königin der Süßspeisen: Nach einer Konditor-Ausbildung arbeitete sie in mehreren Hotels und Restaurants auf internationalem Niveau. Schnell zeigte sich bei der Tochter des Sterne-Kochs Manfred Lang die besondere Begabung fürs Süße.

Sie avancierte zum »Chef de Pâtissier« am Capella Schlosshotel, Velden, und am Romantik Hotel Residenz am See, Meersburg.

Die Gastro-Kritiker des Busche-Verlags haben die damals gerade mal 25-jährige Dessert-Künstlerin zur »Pâtissière des Jahres 2010« ausgerufen.

Sie ist die erste Frau, die diese Auszeichnung des Gourmet-Führers erhalten hat.

Kaffee & Espresso mit Eierlikör: kreative Eierlikör Rezepte selber machen

[Link zum Rezept: Geeister Cappuccino mit Eierlikör und Biscotti](#)