

# Kaffeespezialität zur WM "Kaffeeparfait mit frittierten Quarknocken"

## Zutaten

(für 12-16 Portionen)

Für die Quarkbällchen:

50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

500 g Schichtkäse

80 g Zucker

70 g Mehl

Abrieb von ½ Zitrone

Abrieb von ½ Orange

1 Prise Salz



Für das Kaffeeparfait:

24er Springform (oder Backrahmen 20x20x5cm)

20 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

5 Eigelbe

100 g Zucker

500 g geschlagene Sahne (33% Fett)

150 ml Milch

50 g Kaffeebohnen, grob gebrochen (säurearm wie z.B. Sorte "Maragogype")

2 g Instant-Espressopulver (1/2 TL)

4 Blatt Gelatine

100 g dunkle Kuvertüre

1 Prise Salz

1 Prise Vanille

Für den Verpoortenspiegel:

200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

100 g weiße Kuvertüre, gehackt

50 g Zucker

3 Blatt Gelatine

## Zubereitung

Zubereitung Quarkbällchen:

1. Für die Quarkknocken sollte der Schichtkäse in einem Gasetuch oder einem sauberen Küchenhandtuch eingeschlagen und auf einem Küchensieb über Nacht entwässert werden.

2. Am Tag der Zubereitung werden alle Zutaten der Quarkbällchen mit einem Schneebesen, einer Küchenmaschine oder dem Handrührgerät sorgfältig verrührt.

Link zum Rezept: [Kaffeespezialität zur WM "Kaffeeparfait mit frittierten Quarknocken"](#)

## Kaffeespezialität zur WM "Kaffeeparfait mit frittierten Quarknocken"

3. Als Nächstes wird die Käsemasse mit einem Esslöffel nockenförmig abgestochen oder in der befeuchteten Hand rund gerollt. Legen Sie die rohen Quarkbällchen oder Nocken auf ein Backpapier und frieren diese ein.

### Zubereitung Kaffeeparfait:

1. Das Eigelb, der Zucker und die Gewürze (Salz, Vanille) werden mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine auf höchster Stufe schaumig geschlagen.

2. Währenddessen wird die Milch mit den grob gebrochenen Kaffeebohnen und dem Instant-Espressopulver kurz aufgekocht und 5 Min. ziehen gelassen. Durch ein feines Küchensieb wird dann die Kaffeemilch ausgesiebt und noch heiß der Eigelbmischung zugegeben und ebenfalls schaumig geschlagen, bis die Masse kalt ist.

3. Lösen Sie die Gelatine zusammen mit dem Gelben Klassiker VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in einem Topf vorsichtig auf und geben Sie diese Masse der Kaffeeparfaitgrundmasse zu. Das Ganze wird sorgfältig und zügig verrührt, damit keine Gelatineklümpchen entstehen.

4. Zum Schluss heben Sie vorsichtig die geschlagene Sahne unter die Grundmasse. Teilen Sie diese dann in 1/3 und 2/3 der Gesamtmenge auf.

5. Lösen Sie die Kuvertüre auf dem Wasserbad auf und vermischen Sie diese zunächst mit einem kleinen Teil der 2/3 Menge der Parfaitgrundmasse mit einem Schneebesen, sodass keine Klümpchen entstehen. Heben Sie dann den Rest der 2/3 Parfaitmasse unter den Schokoladenteil und erhalten so ein Kaffee-Schokoladenparfait.

6. Legen Sie die Springform oder den Backrahmen mit Backpapier aus und streichen zunächst die Kaffeeparfaitmasse ohne Schokolade gleichmäßig auf. Stellen Sie das Ganze für 30 Min. in den Gefrierschrank, bis die Oberfläche angefroren ist.

7. Jetzt können Sie den schokoladigen Anteil der Parfaitmasse auf das Kaffeeparfait aufstreichen. Stellen Sie dann das Ganze wieder für etwa eine halbe Stunde in den Gefrierschrank, bis auch diese Oberfläche angefroren ist.

### Zubereitung Verpoortenspiegel:

1. Erwärmen Sie den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und den Zucker auf ca. 50°C, geben die in kaltem Wasser eingeweichte und ausgedrückte Gelatine zu und rühren dann die gehackte Kuvertüre unter. Achten Sie darauf, dass die Kuvertüre und die Gelatine vollständig gelöst sind und wärmen Sie den Gelben Klassiker ggf. nochmals kurz an, um restliche Stückchen zu lösen.

2. Gießen Sie den Verpoortenspiegel gleichmäßig auf das Kaffeeparfait und frieren dann das Ganze für 1,5 Std. im Gefrierschrank gut durch.

3. Lösen Sie das Parfait vorsichtig mit einem Messer aus dem Backrahmen bzw. aus der Springform und schneiden es in die gewünschte Stückform.

### Finale:

Zum Fertigstellen des weltmeisterschaftlichen Desserts werden Öl in einem Topf oder die Fritteuse auf 170°C erhitzt und die gefrorenen Quarknocken etwa 4 bis 6 Min. goldbraun ausfrittiert. Richten Sie das Parfait auf einem Teller mit dem Gelben Klassiker an und legen die noch heißen Quarknocken dazu ... Tooooooort!!

Link zum Rezept: [Kaffeespezialität zur WM "Kaffeeparfait mit frittierten Quarknocken"](#)