

Cremiges Verpoorten-Schoko-Mokka-Dessert mit Granatapfel

Zutaten

Für 6 Portionen:

Schokoboden:

60 g Butter
100 g Zucker
1 Pkg Vanillezucker
1 Ei
80 g Mehl
½ TL Natron
30 g Kakao
90 ml Buttermilch

Mokkacreme:

150 ml Milch
150 ml Sahne
1 EL gemahlener Bohnenkaffee
3 Eigelb
30 g Zucker
100 g Edelbitterschokolade

Eierlikörmousse:

2 Blatt Gelatine
75 ml Milch
1 Eigelb
90 g weiße Schokolade
125 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
125 ml Sahne

Außerdem:

ca. 50-100 g dunkle Schokolade (Zartbitter oder Edelbitter)
2 Granatäpfel



[Link zum Rezept: Cremiges Verpoorten-Schoko-Mokka-Dessert mit Granatapfel](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Cremiges Verpoorten-Schoko-Mokka-Dessert mit Granatapfel

Zubereitung

1. Für den Schokoboden Butter mit Zucker und Vanillezucker aufschlagen. Das Ei zugeben und weiterschlagen. Etwa die Hälfte der Buttermilch zugeben und unterrühren. Mehl, Natron und Kakao vermischen, über die Masse sieben und ebenfalls unterrühren. Die restliche Buttermilch zugeben und gut verrühren. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech auf eine Fläche von ca. 30x20 cm streichen (oder in eine Springform mit Ø 28 cm geben und glattstreichen) und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 15 min backen. Auskühlen lassen.
2. Mit 6 runden Dessertringen (Ø 7,5 cm) je einen Boden aus dem Schokoboden ausstechen und mit den Ringen auf eine Tortenplatte setzen.
3. Für die Mokka-creme die Milch mit der Sahne und dem Kaffee bei mittlerer Hitze und gelegentlichem Umrühren erwärmen. Währenddessen das Eigelb mit dem Zucker mit einem Schneebesen verrühren. Wenn die Milch kocht, langsam und unter ständigem Rühren zu dem Eigelb gießen. Die Masse zurück in den Topf geben und unter Rühren auf 82 °C erhitzen (bis die Creme leicht andickt). Vom Herd nehmen. Die Schokolade hacken und in eine Schüssel geben. Etwas der Creme über die Schokolade gießen und verrühren, bis die Schokolade geschmolzen ist. Die restliche Creme dazugeben und gut verrühren. Die Creme leicht abkühlen lassen und dabei gelegentlich umrühren, damit sich keine Haut bildet. Anschließend auf die Dessertringe verteilen. Abgedeckt ca. 30 min kaltstellen.
4. Für die Eierlikörmousse die Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Die Milch bei mittlerer Hitze erwärmen. Das Eigelb mit einem Schneebesen verrühren. Wenn die Milch kocht, diese langsam und unter ständigem Rühren zu dem Eigelb gießen. Zurück in den Topf geben und unter Rühren auf 82 °C erhitzen. Vom Herd nehmen. Die weiße Schokolade hacken und in eine Schüssel geben. Die Milch-Ei-Creme darüber gießen und verrühren, bis alles geschmolzen ist. Den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör einrühren. Die Creme kühl stellen, bis sie zu gelieren beginnt. Die Sahne steif schlagen und unter die Creme heben. Auf die Dessertringe verteilen und abgedeckt mind. 2 Stunden kaltstellen.
5. Währenddessen die Schokoladendekoration vorbereiten. Dafür die dunkle Schokolade im Wasserbad schmelzen. Auf eine glatte, saubere Fläche streichen und fest werden lassen. Mit einem großen Messer in einem flachen Winkel die Schokolade abschaben, sodass sich Röllchen bilden. Die Röllchen (am besten kühl) beiseite legen.
6. Die Granatäpfel schälen und die Kerne heraustrennen.
7. Die Desserts vorsichtig aus den Ringen lösen. Auf einen Teller setzen, mit Schokoröllchen garnieren und mit Granatapfelkernen servieren.

Leser-Tipp

Von den Schokoröllchen gleich etwas mehr herstellen und für die nächsten Dessert- oder Tortenkreationen zur Dekoration verwenden! Die Desserts nicht länger als 24 h aufbewahren und nur frisches Eigelb verwenden.

[Link zum Rezept: Cremiges Verpoorten-Schoko-Mokka-Dessert mit Granatapfel](#)