

Verpoortens Schokoladen-Punsch-Kaffee-Schichtdessert

Zutaten

für 4 -6 Personen je nach Glasgröße:

Schokoladenkuchen:

150 g Zartbitter-Kuvertüre
100 g Vollmilchschokolade
140 g Butter
170 g Zucker
6 Eier
85 g geschälte und gemahlene Mandeln
90 g geschälte und gemahlene Haselnüsse

Punschmousse:

120 g weiße Kuvertüre
1 EL löslicher Kaffee
2 Eigelb
1 TL Puderzucker
100 ml Eierpunsch "VERPOORTEN-Punsch"
1 Blatt Gelatine
150 ml Sahne

Irish-Coffee-Gelee:

35 g brauner Zucker
150 ml Espresso
35 ml Whisky
1 EL Akazienhonig
1/2 TL Kaffeesirup
2 Blatt Gelatine

250 ml Sahne
Kakaopulver
4-6 Himbeeren

Zubereitung

Schokoladenkuchen:

Backofen vorheizen 180 Grad. Zartbitter- und Vollmilchschokolade grob hacken und in einer Schüssel über dem Wasserbad schmelzen. Zucker und Butter schaumig schlagen. Nach und nach die Eier unterrühren. Nüsse langsam unterheben, sowie die flüssige Schokolade. Den Teig in eine Backform ca. 4 cm hoch einfüllen. Im vorgeheizten Ofen ca. 35-45 Minuten backen. Kalt stellen.

Punschmousse:



[Link zum Rezept: Verpoortens Schokoladen-Punsch-Kaffee-Schichtdessert](#)

Verpoortens Schokoladen-Punsch-Kaffee-Schichtdessert

Kaffee mit 2 EL heißes Wasser auflösen. Kuvertüre grob hacken, in einer Schüssel über dem Wasserbad schmelzen. Eigelb und Puderzucker in einer Schüssel aufschlagen, den Kaffee dazu geben und die ganze Masse über dem Wasserbad zur Rose abziehen. VERPOORTEN-Punsch erwärmen. Kuvertüre unter die Ei-Kaffeemasse rühren. Gelatine nach Packungsanweisung einweichen ausdrücken. Gelatine in VERPOORTEN-Punsch auflösen und unter die Ei-Kaffeemasse schlagen. Sahne steif schlagen. Sahne unter das Punschmousse heben.

Irish-Coffee-Gelee:

In einem Topf Zucker und 25 ml Whisky erwärmen und flambieren. Mit dem Espresso ablöschen. Honig und Kaffeesirup hinzugeben und die Masse kurz aufkochen lassen. Gelatine nach Packungsanweisung einweichen, ausdrücken, in der Kaffeemasse auflösen. Restlichen Whisky unterrühren. Das Irish-Coffee-Gelee zur Seite stellen.

In jedes Glas ein Stück vom Schokoladenkuchen legen. Das Punschmousse darüber füllen. Irish-Coffee-Gelee darüber geben (nicht zu gleichmäßig einfüllen.) Nochmal Punschmousse daraufgeben. Das Dessert in den Kühlschrank stellen.

Vor dem Servieren Sahne steif schlagen, in einen Spritzbeutel füllen und Sahnetupfer in die Gläser spritzen mit Kakaopulver bestäuben, eine Himbeere darauf setzen und servieren.

Leser-Tipp

Den restlichen Schokoladencake serviere ich am nächsten Tag zum VERPOORTEN Punsch.

[Link zum Rezept: Verpoortens Schokoladen-Punsch-Kaffee-Schichtdessert](#)

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