

Groß Glienicker Männerkochkreis – 22. Mai 2019

Häppchen mit Lachsmousse

Man nehme ungefähr gleich viel Stremellachs und Frischkäse, füge Zitronensaft hinzu und püriere die Masse mit dem Stabmixer. Gehackten Dill unterrühren und mit Salz abschmecken.

Auf geröstete Toastbrotsscheiben streichen und servieren.

Tipp: Statt Stremellachs kann man auch geräucherte Forellenfilets nehmen.

Tiramisu

<u>Zutaten für 4 Personen</u>	<u>Zutaten für 12 Personen</u>
250 g Mascarpone (italienischer Frischkäse)	750 g Mascarpone
3 Eigelb	9 Eigelb
1 Becher Schlagsahne	3 Becher Schlagsahne
1/2 Vanilleschote oder 1 Pck. Vanillinzucker	1-2 Vanilleschoten oder 3 Pck. Vanillinzucker
40 g Zucker	120 g Zucker
4 cl Amarettolikör (2 Schnapsgläser)	12 cl Amarettolikör (6 Schnapsgläser)
ca. 12-16 Löffelbiskuits, je nach Form	ca. 40 Löffelbiskuits
200 ml Espresso oder <u>starken</u> Kaffee (1 Tasse)	600 ml Espresso oder <u>starken</u> Kaffee (3 Tassen)
1 EL Kakaopulver	3 EL Kakaopulver

Zubereitung:

Einen starken Espresso oder Kaffee zubereiten, mit dem Amarettolikör vermischen und abkühlen lassen. **Tipp für Eilige:** löslicher Kaffee tut es auch, den kann man auch in lauwarmem Wasser auflösen.

Eier trennen, Eigelbe in eine große Rührschüssel geben, Eiweiß wird nicht benötigt. Sahne unter Zugabe von Vanillinzucker mit dem Handmixer sehr steif schlagen. Kalt stellen.

Vanilleschote auskratzen, in das Eigelb geben, den Zucker zufügen und alles mit dem Handmixer so lange schaumig schlagen, bis sich der Zucker gelöst hat; es sollte eine weiße, dickliche Creme entstehen (ca. 3 Min.). Mascarpone löffelweise in die Eimasse einrühren. Sahne **vorsichtig** (ohne Handmixer) mit einem **Schneebeesen** unter die Creme heben, dabei möglichst wenig rühren, damit die Creme luftig bleibt und die Sahne nicht in sich zusammenfällt.

Die Hälfte der Löffelbiskuits jeweils einzeln nur mit dem Rücken (lange Seite zur Hälfte) **kurz** (1s) in den Espresso tauchen und in einer Form auslegen. Die Hälfte der Creme darüber verteilen. Die restlichen Biskuits genauso tränken, darauf legen und mit der Creme zustreichen.

Das Dessert mit Folie zudecken und für einige Stunden in den Kühlschrank stellen.

Vor dem Servieren mit einem kleinen Sieb mit Kakaopulver bestäuben.