

# Krokant-Becher Café & Noisette

## Zutaten

### Für 4 Personen

pro Person ca. 1342 kJ/321 kcal

### KROKANT

50 g Haselnüsse  
 ½ EL Kaffeebohnen  
 1 EL Zucker

### CREME

100 g Mascarpone  
 2 frische Eigelbe  
 3 EL Zucker  
 2 frische Eiweisse  
 1 Prise Salz

30 g dunkle Schokolade

### Vor- und Zubereitungszeit

ca. 40 Minuten  
 Rösten/Caramelisieren: ca. 20 Min.  
 Kühl stellen: ca. 1 Std.

## Zubereitung

**KROKANT:** Haselnüsse zum Schälen auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben.

Rösten: ca. 10 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens, bis die Häutchen aufspringen. Blech herausnehmen, Nüsse zwischen einem Küchentuch hin- und herbewegen. Geschälte Nüsse mit den Kaffeebohnen zurück aufs Blech geben, Zucker daneben verteilen.

Caramelisieren: ca. 10 Min. in der Mitte des vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, Backpapier vom Blech ziehen, Masse darauf auskühlen. Masse in einem Plastikbeutel mit dem Wallholz fein zerdrücken oder im Cutter fein mahlen.

**CREME:** Mascarpone, Eigelbe und Zucker in einer Schüssel mit dem Schwingbesen des Handrührgerätes rühren, bis die Masse hell und schaumig ist. Eiweisse mit dem Salz steif schlagen, Eischnee mit dem Gummischaber sorgfältig unter die Creme ziehen.



## Tipp



Mit schräg gehaltener Messerklinge auf der Unterseite der Schokolade Späne abziehen.

Für die Verzierung von der Schokolade mit einem grossen Messer einige Späne abziehen (s. kleines Foto). Bis zur Verwendung kühl stellen. Restliche Schokolade fein hacken.

**Anrichten:** Creme, Krokant und gehackte Schokolade abwechslungsweise in 4 Gläser schichten, mit Creme abschliessen. Gläser zugedeckt ca. 1 Std. kühl stellen. Krokant-Becher mit den beiseitegestellten Schokoladespänen verzieren.

### Mein Einkauf

- 50 g Haselnüsse
- ½ EL Kaffeebohnen
- 100 g Mascarpone
- 2 frische Eier
- 30 g dunkle Schokolade

### Im Vorrat

- Zucker
- Salz

\* Diese Zutaten sind nicht als Naturaplan-Produkte erhältlich.

Weitere gluschtige  
 Rezepte unter

[www.coop.ch/rezpte](http://www.coop.ch/rezpte)

Coopzeitung Nr. 17/22.04.2008