



Film auf:
videos.bettybossi.ch

Mocca-Cailler-Küchlein

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.
Backen: ca. 15 Min.
Für 4 Espressotassen von je
ca. 1 dl oder 4 Portionenförmli
«Confiseur» (siehe Kasten rechts)

1 frisches Eigelb

2 frische Eier

100g Zucker

1 Prise Salz

50g Butter, in Stücken, weich

50g Cailler Cuisine Noir 64%,
in Stücken

**2 Esslöffel sofort lösliches
Kaffeepulver**

50g Mehl

1. Eigelb, Eier, Zucker und Salz
gut verrühren, weiterrühren,
bis die Masse heller ist.
2. Butter, Schokolade und Kaffee-
pulver in einer dünnwandigen
Schüssel über das nur leicht sie-
dende Wasserbad hängen, sie

darf das Wasser nicht berüh-
ren. Schokolade schmelzen,
glatt rühren, unter die Eimasse
rühren.

3. Mehl daruntermischen, Teig in
die Tassen füllen, auf ein Blech
stellen.

Backen: ca. 15 Min. in der Mitte
des auf 180 Grad vorgeheizten
Ofens. Die Küchlein sollen innen
noch leicht flüssig sein. Heraus-
nehmen, sofort servieren.

Dazu passt: Kafi-Likör (siehe
Seite 24).

Lässt sich vorbereiten: Teig ca.
1 Tag im Voraus zubereiten,
in die Tassen füllen, zugedeckt
im Kühlschrank aufbewahren.
Ca. 20 Min. vor dem Backen aus
dem Kühlschrank nehmen.

Pro Person: 20g Fett, 7g Eiweiss,
40g Kohlenhydrate, 1549 kJ (370 kcal)



TIPP

Cailler Cuisine
Noir 64% ist
mehr als eine
Kochschokolade.
Ihr hoher Kakaogehalt verleiht
ihm ein besonders intensives
Aroma. Und durch ihre zarte
Konsistenz zergeht sie wie But-
ter – nicht nur in der Pfanne,
sondern auch im Mund! Cailler
Cuisine Noir 64% ist in vielen
Coop Verkaufsstellen erhältlich.

Portionenförmli



In den festlichen Portionen-
förmli «Confiseur» von Betty
Bossi können Desserts aller
Art zubereitet werden, von
Glace über Mousse bis zu
gebackenen Küchlein. Beson-
ders für eine grosse Gäste-
runde sind sie ideal, da sie zur
einmaligen Verwendung
gedacht sind.

Infos und Bestellmöglichkeit
in der Beilage und auf unserer
Website www.bettybossi.ch/
onlineshop

www.bettybossi.ch