



Kaffee-Caramel-Trifle

DESSERT FÜR 6 PERSONEN
FÜR 1 GLASFORM À CA. 1,2 L

200 g Zucker
ca. 0,75 dl Wasser
1 EL Butter
5,5 dl Rahm
2 g Fleur de sel
3 Blatt Gelatine
3 EL Instant-Espresso-Pulver
250 g Blanc battu
1 Tortenboden Classic à 160 g
0,75 dl Espresso
2 EL Grappa, nach Belieben

1. Für die Caramelsauce 120 g Zucker mit 2 EL Wasser in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis goldbrauner Caramel entsteht. Butter dazugeben, Pfanne schwenken. 1,5 dl Rahm dazugeben. Mischung etwas einkochen lassen, bis der Zucker aufgelöst und eine sirupartige Caramelsauce entstanden ist. Mit Fleur de sel würzen, abkühlen lassen und kühl stellen.

2. Für die Kaffeemousse Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen. 0,5 dl Wasser mit ESPRESSOPULVER und 50 g Zucker aufkochen. Gelatine ausdrücken, in der Flüssigkeit schmelzen. Mischung etwas abkühlen lassen. Mit Blanc battu mischen. Ca. 20 Minuten kühl stellen, bis die Mischung den Rand entlang fest wird. 1,5 dl Rahm steif schlagen und unterheben. Mousse in die Glasform geben und ca. 1 Stunde kühl stellen.

3. Restlichen Rahm knapp steif schlagen, mit $\frac{2}{3}$ der Caramelsauce fertig schlagen. Tortenboden auf die Grösse der Glasform zuschneiden. Auf die Mousse legen. Espresso nach Belieben mit Grappa parfümieren und mit restlichem Zucker süssen. Tortenboden mit Espresso beträufeln. Caramelrahm darauf verteilen. Restliche Caramelsauce darübergiessen, Trifle sofort servieren.

ZUBEREITUNG ca. 40 Minuten
+ ca. 80 Minuten kühl stellen
Pro Person ca. 7 g Eiweiss, 24 g Fett,
42 g Kohlenhydrate, 1750 kJ/410 kcal