

Cappuccinotässchen



Zutaten:

für ca. 60 Stück

- 60 Pralinenhalbschalen in Tassenform, zartbitter
- 180 g Sahne
- 30 g Espressobohnen
- 150 g weiße Kuvertüre, fein gehackt
- 50 g Vollmilchkuvertüre, fein gehackt
- 100 g weiße Kuvertüre, fein gehackt, für den "Milchschaum"
- etwas Kakaopulver

Zubereitung:

Die Sahne mit den Espressobohnen in einem kleinen Topf aufkochen, vom Herd nehmen und 2 Stunden ziehen lassen.

Anschließend durch ein Sieb gießen. Es sollte 100 g Sahnegemisch übrig bleiben, ggf. mit etwas Sahne auffüllen. Die Sahne erneut kurz aufkochen und wieder vom Herd nehmen.

Weißer und Vollmilchkuvertüre in die Sahne rühren und schmelzen, dabei weiterrühren. Die Masse abkühlen lassen, bis sie nur noch lauwarm ist.

In einen Spritzbeutel füllen und die Tässchen damit befüllen, dabei Platz für den "Milchschaum" aus weißer Kuvretüre lassen. In den Kühlschrank stellen und fest werden lassen.

Die restlichen 100 g der weißen Kuvertüre langsam im Wasserbad schmelzen, leicht abkühlen lassen und als "Milchschaum" auf die Espresso-Füllung in die Tässchen geben. Noch einmal aushärten lassen.

Die erkalteten Cappuccinotässchen mit etwas Kakaopulver bestäuben, vorsichtig aus der Form lösen und bis zum Genießen im Kühlschrank aufbewahren. 😊😊