

Kaffee-Parfait mit Hippen



Zutaten für 6 Gläschen

Quelle: Rezept von meiner Kochlehrerin Dipl. Päd. Helga Boch

Kaffee-Parfait

- 75 g Zucker
- 50 ml Kaffee
- 3 Dotter
- 50 g Toblerone
- 250 ml Sahne
- 50 g Zucker
- 50 g Mandeln/Haselnüsse

Hippen

- 1 Ei
- 50 g Staubzucker
- 50 g Mehl
- 1 EL Sahne

Zubereitung

1. Für den Krokant Zucker karamellisieren (in einer Pfanne/Topf langsam schmelzen), ganze Nüsse dazugeben und auskühlen lassen. Danach die Nüsse zu kleineren Stückchen hacken.
2. Zucker und Kaffee aufkochen, heiß zu den Dottern geben und rühren, bis die Masse kalt ist.
3. Sahne steif schlagen, Toblerone hacken und mit Krokant unterziehen.
4. In kleine Gläschen einfüllen und gefrieren lassen.
5. Für die Hippenmasse das Ei verquirlen, Staubzucker und Mehl unterheben und die flüssige Sahne dazugeben.
6. Backrohr auf 200° C vorheizen.
7. Die Masse auf das Blech streichen (in den gewünschten Formen: Stangen, Kreise, ...) und 6 - 8 min backen.
8. Sofort nach dem Backen sind sie noch weich genug, um sie zu formen. Nur darf man nicht den Zeitpunkt verpassen (so wie ich beim ersten Mal ;)).
9. Das gefrorene Kaffee-Parfait mit den Hippen und evtl. noch Beeren anrichten und servieren.

Viel Freude beim Nachbacken!

