KAFFEE IN TEXTUREN MIT MASCARPONE-EIS

MASCARPONECREME
275 g Mascarpone
125 g Joghurt
Mark von 1 Vanilleschote
115 g Zucker
30 g Wasser
60 g Eigelb
20 g Zitronensaft
3 Blatt Gelatine
390 g Sahne, halbsteif

KAFFEECRUMBLE
125 g Weizenmehl
50 g Kakao
25 g Instantkaffee-Pulver
100 g Zucker
4 g Salz
100 g Butter, weich

MASCARPONE-EIS
700 g Mascarpone
300 g Läuterzucker
20 g Zitronensaft
7 g Stabilisator

MASCARPONECREME
Mascarpone mit Joghurt und Vanille verrühren. Zucker mit Wasser aufkochen, Eigelb in Küchenmaschine schaumig rühren. Den Zucker-Wasser-Sirup auf 118 °C kochen und eine Pâte à Bombe herstellen. Gelatine unter die Pâte à Bombe geben und schmelzen. Pâte à Bombe mit Mascarpone-Joghurt-Masse vermischen und Sahne unterheben.

KAFFEECRUMBLE
Alle Zutaten zu einem gleichmäßigen Teig verkneten und auf einer Silikonmatte zu Crumble zerteilen. Im Ofen bei 150 °C 12 Minuten backen.

MASCARPONE-EIS
Läuterzucker mit Zitronensaft und Stabilisator aufkochen, unterkühlen lassen und mit Mascarpone glatt rühren.
In einer Eismaschine frieren lassen.

ANRICHTEN
Gericht wie abgebildet anrichten.