

Rezept Espressomousse mit Mandel-Crostoli

Rezept Espressomousse mit Mandel-Crostoli

Für 8 Portionen:

Zutaten:

120 g weiße Schokolade
1 Ei
1 Blatt Gelatine
1 starker, heißer Espresso
300 ml leicht geschlagenes
Obers

Für die Mandel-Crostoli:

50 g Butter
1 Eidotter
1 EL Mandellikör
125 ml Schlagobers
Vanillezucker und Salz
250 g gesiebtes
Weizenmehl
1 aufgeschlagenes Eiklar
zum Bestreichen
fein gehobelte Mandeln
zum Wälzen
Öl zum Herausbacken
Staubzucker
zum Bestreuen

Zubereitung:

Die Crostoli sind ein altitalienisches Karnevalsgebäck, das seinen Weg bis nach Tirol fand.

Zubereitung: Die Schokolade in einem Wasserbad schmelzen.

Gelatine in kaltem Wasser 15 Minuten einweichen, gut ausdrücken

und in dem heißen Espresso auflösen. Mit dem Ei

schaumig rühren. Nun die geschmolzene Schokolade langsam

einrühren. Leicht geschlagenes Obers unterziehen und die Masse in Moccataassen füllen. Kalt stellen.

Für die Crostoli aus den angeführten Zutaten einen Teig

zubereiten und 30 Minuten rasten lassen. Den Teig dünn

ausrollen und mit dem Teigrad in 2 cm breite Streifen schneiden.

Die Teigstreifen mit dem aufgeschlagenen Eiklar auf beiden

Seiten bestreichen und in den Mandelblättchen wenden.

Anschließend in heißem Öl goldgelb backen. Herausheben,

abtropfen lassen und mit Staubzucker bestreuen. Gemeinsam mit der kalten Mousse servieren.

[Zurück zu Süßspeisen](#)

[Zurück zu Dessert/Nachtisch](#)