



## So wird das Rezept „Kaffee, Gofio, Schokolade und Zitrusfrüchte“ von Meisterkonditor Kibsain Lugo zubereitet

### **ZUTATEN UND ZUBEREITUNG**

#### **Gofio-Mousse**

*Gofio (Mehl aus geröstetem Mais oder Getreide): 100 g*

*Zucker: 175 g*

*Halbsteif geschlagene Sahne: 400 ml*

*Eiweiß: 170 ml*

*Mascarpone: 80 g*

*Milch: 50 ml*

*Kaffee: 150 g*

Die Sahne halbsteif schlagen.

Aus Eiweiß und Zucker einen Baiser zubereiten.

Die Milch erhitzen und das Gofiomehl darin auflösen.

Abkühlen lassen. Die Gofio-Milch zur halbsteifen Sahne geben und dann den Baiser hinzufügen.

#### **Luftiger Orangenbiskuit**

*Eier: 200 g*

*Gemahlene Mandeln: 60 g*

*Normales Mehl: 60 g*

*Zucker: 50 g*

*Orangensaft: 100 ml*

Mehl, gemahlene Mandeln und Zucker gut im Thermomix vermischen. Ei und Orangensaft hinzufügen und drei Minuten lang auf Stufe 4 rühren.

Abseihen und in ein Aufschlaggerät (Sahnebereiter) füllen. Mit zwei Ladungen aufladen und 12 Stunden lang ruhen lassen.

Ein kleines Loch in den Boden eines Plastikglases bohren (anpieksen, damit die Luft entweichen



kann). Das Plastikglas zu einem Drittel mit der Mischung füllen.  
50 Sekunden bei maximaler Stärke in der Mikrowelle garen. Unser luftiger Orangenbiskuit ist fertig.

### **Kaffee-Limetten-Creme**

*Sahne: 115 ml*

*Flüssigei: 40 ml*

*Abgeriebene Limettenschale: 1 Limette*

*Gelcrem: 8 g*

*Kaffee: 80 g*

*Zucker: 55 g*

Die Sahne mit der geriebenen Limettenschale, Kaffee und Zucker bis 40° C erwärmen, aber nicht zum Kochen bringen. Das Flüssigei hinzugeben und unter ständigem Rühren auf 80° C erwärmen. 24 Stunden lang im Kühlschrank ruhen lassen.

### **Mandelschokolade**

*Schokolade Barry (Kakao zum Backen) 70 %: 150 g*

*Gemahlene Mandeln: 70 g*

Die Schokolade zum Schmelzen bringen, etwas abkühlen lassen und gut auf Backpapier verteilen. Vor dem Erkalten die gemahlene Mandeln über die Schokolade streuen. Abkühlen und in Stücke brechen.

### **Isomalt-Kristalle**

Wir bereiten eine Masse aus Glukose und Schmelzmasse zu und erhitzen sie auf 110° C. Wenn die Temperatur erreicht ist, fügen wir 100 g Isomalt hinzu und erhitzen weiter bis 175 ° C. Auf Backpapier verteilen.

An einem sehr trockenen Ort (völlig frei von Feuchtigkeit) abkühlen lassen, damit die Masse kristallisiert.

In Stücke brechen und im Thermomix auf Stufe 2 zwei Sekunden lang schlagen, um ein feines Pulver zu erzeugen. Das Pulver auf eine Silpat-Backmatte streuen und auf einem Wärmetisch oder



mit einer Wärmelampe zum Schmelzen bringen, so dass eine sehr dünne, durchsichtige Scheibe entsteht.

Nach dem Erhitzen in Stücke brechen und zum Dekorieren der Süßspeise verwenden.

## ANRICHTEN

Mit einem Spritzbeutel Punkte der Gofio-Mousse und der Kaffee-Limetten-Creme auf den Teller setzen.

Den leichten Biskuitteig auf den Teller platzieren.

Mit Schokoladestücken und Isomaltkristallen dekorieren.

Nusstücke und Mandelsplitter aufsetzen.

Servieren und genießen.