

Moccastangerl

Rezept für 0 Portionen
Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	1/8 Liter
Rohe Hühnereier - mittel	3 Stk.
Feinkristallzucker	5 dag
Kakaopulver	2 EL (Esslöffel)
Kaffeepulver	1 EL (Esslöffel)
Schokolade	10 dag

Zubereitung:

3 Eiklar mit dem Mixer ca 3 min. aufschlagen, 5 dag Kristallzucker zugeben und etwa 8 min. weiterschlagen - der Schnee muss schnittfest sein.

In die Baisermasse noch 2 EL Kakao unterziehen, mit einem Spritzsack mit glatter Tülle auf Backpapier Stangerl mit etwa 4 cm Länge dressieren, im vorgeheizten Rohr auf mittlerer Schiene bei 180 Grad etwa 10 min. backen, am Blech abkühlen lassen und mit einem Messer ablösen.

Creme:

1/8 l Schlagobers mit 1 EL Löskaffee aufkochen, 10 dag grob gebrochene Moccaschokolade im Obers schmelzen und einmal aufkochen lassen, dann zugedeckt 3 Stunden kaltstellen. Creme mit einem Mixer aufschlagen, je zwei Strangerl damit zusammensetzen.

10 dag Moccaschokolade über Dampf schmelzen lassen, in ein Papierstanitzel füllen und die Stangerl damit verzieren oder die Enden darin eintauchen. Trocknen lassen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-299-Moccastangerl.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at