



Kosakenzipfel (vegan)

Zutaten

Für 4 Portionen

Für das Aquafaba („Falscher Eischnee“):

120 ml Kichererbsenwasser (aus
Kichererbsenglas / -dose)
0,5 TL Backpulver
0,5 TL Zitronensaft
0,25 TL Sahnesteif oder Xanthan

Für das Mokka-Parfait:

100 g VIVANI Feine Bitter 71 % Cacao
Mark von 1 Vanilleschote
40 g Zucker
40 ml Kaffeelikör „Kosakenkaffee“ (alkoholhaltige
Variante)
40 ml frisch aufgebrühter Espresso (alkoholfreie
Variante)
200 ml vegane Sahne

Für die Zitronenbällchen:

1 TL Sahnesteif oder Xanthan
30 g Puderzucker
Mark von 0,5 Vanilleschote
Abrieb von 0,5 Bio-Zitrone

Für die Zitronencreme:

100 g vegane Mascarpone
50 ml vegane Sahne
1 EL Puderzucker
1 EL Zitronensaft
Abrieb von 0,5 Bio-Zitrone
Mark von 0,5 Vanilleschote

So wird's gemacht

01 Im ersten Schritt das Aquafaba vorbereiten.

Dazu das Kichererbsenwasser mit dem Backpulver, Zitronensaft und Sahnesteif oder Xanthan in ein hohes Gefäß geben und mit einem Handmixer zu einer Sahneartigen Masse schlagen.

02 Für das Mokka-Parfait die Schokolade in kleine Stücke brechen. Mit Vanillemark, Zucker und Kaffeelikör oder Espresso im Wasserbad erhitzen und zu einer homogenen Creme schmelzen und verrühren. Wenn die Schokolade dabei etwas gerinnt, schadet das der späteren Parfait-Konsistenz nicht.

03 Die Masse aus dem Wasserbad nehmen und abkühlen lassen. Währenddessen die Sahne steif schlagen.

04 Die geschlagene Sahne und 6 EL Aquafaba unter die Schoko-Kaffee-Creme heben. Wenn das Aquafaba bis dahin wieder etwas flüssig geworden ist, kann es einfach wieder aufgeschlagen werden.

Außerdem:

8 Silikon-Muffinförmchen

06 Die Parfait-Masse nun in acht Silikon-Muffinförmchen füllen und ca. 5 – 6 Stunden im Eisfach fest werden lassen.

06 Nun die Zitronenbällchen herstellen. Dafür zum übrigen Aquafaba Sahnesteif, Puderzucker, Vanillemark und Zitronenabrieb hinzugeben. Mit dem Handmixer noch einmal kurz aufschlagen.

07 Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und kleine Baisers auf ein Backpapier spritzen. Diese im vorgeheizten Backofen bei 100 °C ca. 2 Stunden trocknen lassen.

08 Währenddessen für die Zitronencreme die Sahne in ein hohes Gefäß geben und mit dem Handrührgerät steif schlagen.

09 Die restlichen Creme-Zutaten in eine Schüssel geben, die Sahne unterheben und alles vorsichtig mit einem Schneebesen zu einer homogenen Creme verrühren.

10 Zum Schluss werden die Kosakenzipfel aufgeschichtet. Dazu die Mokka-Parfaits aus dem Tiefkühlfach holen und vorsichtig aus den Silikonförmchen lösen. Die Zitronencreme in einen Spritzbeutel füllen.

11 Je Kosakenzipfel 2 Parfaits kopfüber aufeinandersetzen. Rundeherum die Zitronencreme dekorativ aufspritzen. Oben sollte das Parfait noch heraus schauen. Darauf dann noch einen „Hut“ spritzen und mit je einem Zitronenbällchen abschließen. Sofort servieren. Das Gebilde sollte entfernt an einen Engel erinnern.