



Restaurant

Natur erleben & genießen

Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig

info@vieux-sinzig.com · www.vieux-sinzig.com

Café au lait-Creme mit Waldmeister-Espuma und Mandelstreusel

Für 4 Personen

Café au lait-Crème:

4 Eier

100 g Zucker

250 ml Kaffee

250 ml Milch

3 g Weinraute

Für die Crème den Kaffee mit der Milch kochen. Weinraute hacken und zufügen. 10 Minuten ziehen lassen. Eier und Zucker in einer Schüssel aufschlagen.

Den Milch-Kaffee durch ein Haarsieb passieren und zu der Eier-Zucker-Mischung rühren.

In Gläser einfüllen und im Backofen bei 85° ca. 25 Min. stocken lassen.

Waldmeister-Espuma:

250 ml Milch

30 g Waldmeister, getrocknet

5 Eigelbe

150 g Zucker

4 Gelatineblätter

400 ml Sahne

Für die Waldmeister-Espuma die Milch mit dem Waldmeister aufkochen. Zugedeckt 10 min ziehen lassen. Durch ein Haarsieb geben.

Die Eigelbe mit dem Zucker kräftig rühren.

Die Waldmeistemilch darunter rühren und im Topf bei 80 °C einige Minuten eindicken.

Die eingeweichte Gelatine in der warmen Crème auflösen. Sahne zufügen und in eine Espuma-Flasche füllen. Mit einer Druckluftkapsel Druck aufbauen. Kräftig schütteln. 6 Stunden kühl stellen und fest werden lassen.

Mandelstreusel:

80 g Zucker

100 g Butter

1 Prise Salz

1 Tl Zitronensaft

200 g Mehl

40 g Mandelgrieß

Für die Streusel die Butter (Zimmer-Temperatur), Zucker, Salz und Zitronensaft verkneten.

Mehl und Mandelgrieß dazugeben und kurz kneten. Die Konsistenz sollte grobkörnig sein.

Auf einem Blech mit Backpapier verteilen und bei 140 °C ca. 30 min hell backen.