



# KAFFEEMOUSSE-SCHNITTEN/TIRAMISÜSCHNITTEN/ KAFFEE SCHNITTEN

**Mengenangaben für ein mittleres Blech:  
35x27x6 cm (diese habe ich im Video verwendet)**

**Biskuit:**

4 Eier, getrennt  
160 g Mehl  
160 g Zucker  
1,5 gestr. TL Backpulver  
60 ml warmes Wasser  
60 ml Sonnenblumenöl

**Creme:**

6 Eigelbe  
250 g Zucker  
½ TL Vanillepulver oder 1 Pkg. Vanillezucker  
40 g Speisestärke  
450 ml Milch  
15 g Instant-Kaffee  
1,5 Pkg. Pulvergelatine (=15 g) oder 9 Blatt Gelatine  
3 EL kaltes Wasser  
750 ml Sahne  
2 Pkg Sahnesteif

**Sahneschicht**

600 ml Sahne  
2 Pkg Sahnesteif

**Mengenangaben für ein großes Backofenblech:**

**Biskuit:**

6 Eier, getrennt  
240 g Mehl  
240 g Zucker  
2,5 gestr. TL Backpulver  
90 ml warmes Wasser  
90 ml Sonnenblumenöl

**Creme:**

8 Eigelbe  
350 g Zucker  
½ TL Vanillepulver oder 1 Pkg. Vanillezucker  
50 g Speisestärke  
600 ml Milch  
20 g Instant-Kaffee  
2 Pkg. Pulvergelatine (=20 g) oder 12 Blatt Gelatine  
4 EL kaltes Wasser  
1 l Sahne  
3 Pkg Sahnesteif

**Sahneschicht**

800 ml Sahne  
3 Pkg Sahnesteif

**Als Dessertcreme für 4 Personen:**

4 Eigelbe  
180 g Zucker  
½ TL Vanillepulver oder 1 Pkg. Vanillezucker  
25 g Speisestärke  
300 ml Milch  
10 g Instant-Kaffee  
1 Pkg. Pulvergelatine (=10 g) oder 6 Blatt Gelatine  
2 EL kaltes Wasser  
500 ml Sahne  
2 Pkg Sahnesteif



# KAFFEEMOUSSE-SCHNITTEN/TIRAMISÜSCHNITTEN/ KAFFEESCHNITTEN

## Mengenangaben für eine 26er Springform:

### Biskuit:

3 Eier, getrennt  
120 g Mehl  
120 g Zucker  
1 gestr. TL Backpulver  
40 ml warmes Wasser  
40 ml Sonnenblumenöl

### Creme:

4 Eigelbe  
180 g Zucker  
½ TL Vanillepulver oder 1 Pkg. Vanillezucker  
25 g Speisestärke  
300 ml Milch  
10 g Instant-Kaffee  
1 Pkg. Pulvergelatine (=10 g) oder 6 Blatt Gelatine  
2 EL kaltes Wasser  
500 ml Sahne  
1 Pkg Sahnesteif

### Sahneschicht:

400 ml Sahne  
1 Pkg Sahnesteif

## Biskuitteig:

- 1) Heitzt den Backofen auf 175 Grad O/U Hitze vor. Schlagt das Eiweiß mit einer Prise Salz zu steifem Schnee.
- 2) Schlagt die Eigelbe mit dem Zucker so lange schaumig, bis eine hellgelbe Masse entstanden ist.
- 3) Danach lasst ihr unter Rühren langsam das Wasser und Öl einrinnen.
- 4) Vermischt Mehl und Backpulver miteinander und siebt es über den Teig. Hebt es mit einem Schneebesen vorsichtig unter. Auch der Eischnee wird untergehoben.
- 5) Gebt den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech der Größe: 35x27x6 cm und backt ihn bei 175 Grad O/U Hitze ca. 20-25 min lang.
- 6) Testet mit einem Zahnstocher, ob der Teig durch ist. Nehmt ihn aus dem Backblech heraus, zieht das Backpapier ab, reinigt das Blech und gebt den Boden wieder hinein, aber umgekehrt (siehe Video). Lasst ihn auskühlen und gebt anschließend einen Backrahmen um ihn herum (optional).

## Kaffeepudding:

- 7) Löst die Gelatine im Wasser auf und lasst sie quellen. Mixt in einer Schüssel die Eigelbe mit dem Zucker, bis sie hellgelb sind. Fügt die Stärke hinzu und mixt weitere 1-2 min.
- 8) Erhitzt die Milch und löst darin das Instant-Kaffepulver auf. Anschließend lasst ihr die Kaffeemilch in die Eigelbmischung unter ständigem Rühren einrinnen.
- 9) Gebt diese Mischung in einen Topf und kocht sie auf. Dabei solltet ihr durchgehend rühren, damit sie euch nicht am Boden anbrennt. Kocht sie so lange, bis daraus ein dickflüssiger Pudding entstanden ist. Löst die gequollene Gelatine in einem Topf bei niedriger Hitze auf und rührt sie in den noch heißen Pudding ein.
- 10) Gebt diesen durch ein Sieb, füllt ihn in eine flache Form um und deckt ihn mit Frischhaltefolie so ab, dass diese den Pudding berührt (damit sich keine Haut bildet). Lasst den Pudding vollständig auskühlen, allerdings nicht im Kühlschrank!

## Creme Fertigstellung:

- 11) Schlagt die Sahne unter Hinzufügen des Sahnesteifs steif.
- 12) Rührt den ausgekühlten Pudding mit einem Handrührgerät nochmals cremig und gebt ihn anschließend portionsweise zur Sahne dazu. Zum Verrühren verwende ich einen Schneebesen und arbeite vorsichtig, damit die Sahne nicht zu fest geschlagen und dabei grisselig wird.
- 13) Verteilt die Creme gleichmäßig auf dem ausgekühlten Boden und stellt ihn kalt.

## Sahneschicht:

14) Schlagt die Sahne mit dem Sahnesteif steif und verteilt die Creme über der ausgekühlten Kaffeecreme. Nach Wunsch könnt ihr die Sahneschicht noch mit Kakao bestreuen und mit Baisers dekorieren. Stellt den Kuchen auf jeden Fall nach dem Auftragen der Sahneschicht wieder für ca. 1 Stunde oder länger kühl.

## Als Dessert:

Tunkt Biskotten in Kaffee und schichtet sie auf den Boden von Dessertgläsern. Gebt die fertige Creme darüber und dekoriert das Ganze nach Belieben. Nach 1-2 h Kühlzeit könnt ihr es schon servieren.

\*Falls ihr ein dunkles Biskuit wünscht, gebt zum Mehl und Backpulver 1 EL Kakao dazu und siebt die Zutaten zusammen über die Ei-Masse.

\*Falls ihr gesüßte Sahne/Konditorsahne verwendet, solltet ihr die Zuckermenge in der Creme etwas reduzieren, damit sie nicht zu süß wird.

\*Ein Tränken des Bodens ist meiner Meinung nach nicht notwendig, da die Schnitten auch so cremig und saftig sind.

\*Wie ich das **Baiser für die Deko** zubereite, seht ihr in einem Video vom Dezember 2017.





# KREMASTE KOCKE OD KAFE/KOLAČ OD KAFE

**Mjere za pleh srednje veličine: 35x27x6 cm  
(mjera koju sam u videu koristila)**

**Biskvit:**

4 jaja, podijeljena na žumanjke i bjelanjke  
160 g brašna  
160 g šećera  
1,5 vrhom ravnih kaštica praška za pecivo  
60 ml tople vode  
60 ml suncokretovog ulja

**Krema:**

6 žumanjaka  
250 g šećera  
½ kašičice vanilije u prahu ili 1 pak. vanilin  
šećera  
40 g gustina/škroba  
450 ml mlijeka  
15 g Instant-kafe  
1,5 pak. mljevene želatine (=15 g) ili 9 listića  
želatine  
3 kašike hladne vode  
750 ml slatkog vrhnja  
2 pak. kremfixa

**Šlag:**

600 ml slatkog vrhnja  
2 pak. kremfixa

**Mjere za veliki pleh od rerne:**

**Biskvit:**

6 jaja, podijeljena na žumanjke i bjelanjke  
240 g brašna  
240 g šećera  
2,5 vrhom ravne kašičice praška za pecivo  
90 ml tople vode  
90 ml suncokretovog ulja

**Krema:**

8 žumanjaka  
350 g šećera  
½ kašičice vanilije u prahu ili 1 pak. vanilin  
šećera  
50 g gustina/škroba  
600 ml mlijeka  
20 g Instant-kafe  
2 pak. mljevene želatine (=20 g) ili 12 listića  
želatine  
4 kašike hladne vode  
1 l slatkog vrhnja  
3 pak. kremfixa

**Šlag:**

800 ml slatkog vrhnja  
3 pak. kremfixa

**Za desert za 4 osobe:**

4 žumanjka  
180 g šećera  
½ kašičice vanilije u prahu ili 1 pak. vanilin  
šećera  
25 g gustina/škroba  
300 ml mlijeka  
10 g Instant-kafe  
1 pak. mljevene želatine (=10 g) ili 6 listića  
želatine  
2 kašike hladne vode  
500 ml slatkog vrhnja  
2 pak. kremfixa



## KREMASTE KOCKE OD KAFE/KOLAČ OD KAFE

### Mjere za okrugli kalup za torte od 26 cm promjera:

#### **Biskvit:**

3 jaja, podijeljena na žumanjke i bjelanjke  
120 g brašna  
120 g šećera  
1 vrhom ravna kašičica praška za pecivo  
40 ml tople vode  
40 ml suncokretovog ulja

#### **Krema:**

4 žumanjka  
180 g šećera  
½ kašičice vanilije u prahu ili 1 pak. vanilin šećera  
25 g gustina/škroba  
300 ml mlijeka  
10 g Instant-kafe  
1 pak. mljevene želatine (=10 g) ili 6 listića želatine  
2 kašike hladne vode  
500 ml slatkog vrhnja  
1 pak. kremfixa

#### **Šlag:**

400 ml slatkog vrhnja  
1 pak. kremfixa

#### **Biskvit:**

1) Zagrijte rernu na 175 stepeni gornji/donji grijači. Bjelanjke sa trunčićem soli istucite u čvrsti snijeg.  
2) Žumanjke skupa sa šećerom kremasto umutite dok se ne stvori svijetlo žuta smjesa.  
3) Postepeno dodajte vodu i ulje.  
4) Pomiješajte brašno i prašak za pecivo i prosijte ih preko smjese od žumanjaka. Suhe sastojke laganim pokretima umiješajte. Na kraju umiješajte i snijeg od bjelanjaka.  
5) Tijesto saspite u pleh vel.: 35x27x6 cm obložen pek papirom i pecite na 175 stepeni gornji/donji grijači 20-25 min.  
6) Provjerite čačkalicom da li je biskvit gotov. Izvadite ga iz pleha, odstranite pek papir, očistite pleh i vratite biskvit unutra, ali naopako (video). Ostavite ga da se potpuno ohladi pa stavite obruč oko njega kako bi vam krema svuda imala istu debljinu (opcionalno).

#### **Puding od kafe:**

7) Rastopite želatinu u hladnoj vodi i sačekajte da nabubri. U jednoj posudi kremasto umutite žumanjke i šećer dok se ne stvori svijetlo žuta smjesa. Dodajte gustin i miksajte još minut ili dva.

8) Zagrijte mlijeko pa ga pomiješajte instant kafom. Ovu mješavinu polako i uz stalno miješanje dodajte u smjesu od žumanjaka.

9) Smjesu vratite u lonac i stavite na vatru. Uz konstantno miješanje skuhaite gusti puding pa ga maknite s vatre. Želatinu rastopite u loncu na najnižoj vatri pa je umiješajte u vreo puding.

10) Puding sipajte kroz sito kako biste odstranili grudvice i prebacite ga u plosnatu posudu kako bi se što prije ohladio. Prekrijte ga prozirnom folijom tako da ga dodiruje i ostavite ga da se potpuno ohladi (na sobnoj temp. – ne u frižideru).

#### **Krema:**

11) Slatko vrhnje uz dodavanje kremfixa istucite u šlag.

12) Ohlađeni puding kremasto umutite pa ga kašiku po kašiku dodajte u šlag i lagano umiješajte. Ja za ovaj korak ne koristim mikser nego metlicu za snijeg.

13) Kremu nanesite na ohlađeni biskvit i stavite u frižider na hlađenje.

## Šlag:

14) Slatko vrhnje uz dodavanje kremfixa istucite u šlag i nanosite na ohlađenu kremu od kafe. Po želji sloj od šlaga pospite kakaom i dekorišite puslicama. U svakom slučaju kolač stavite ponovo na hlađenje na barem sat vremena.

## Kao desert:

Piškote umačite u kafu i redajte na dno desertnih čaša. Po njima raspodijelite kremu od kafe i dekorišite po želji. Nakon 1-2 h hlađenja, već ih možete servirati.

\*Ako želite da napravite tamni biskvit, u mješavinu brašna i praška za pecivo dodajte i jednu kašiku kakaa. Sve prosijte pa dodajte u smjesu od žumanjaka.

\*Ako koristite zaslađeno slatko vrhnje (moje je neutralno), smanjite količinu šećera u pudingu kako vam krema nebi bila preslatka.

\*Natapanje biskvita po mom mišljenju nije potrebno jer su kocke i ovako jako sočne i kremaste.

\*Kako pripremam **puslice koje koristim za dekoraciju** ovih šnita, pogledajte u videu od decembra 2017.

