

## REZEPT FÜR PHARISÄER-DESSERT



### PHARISÄER-DESSERT

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 4 Portionen | 35 Min. | + Gelierzeit

#### Zutaten

- 5 Blatt weiße Gelatine
- 220 ml extrastarker Kaffee
- 160 g SweetFamily Feiner Zucker
- 7 cl Rum
- 3 sehr frische Eigelb
- 350 g Schlagsahne
- 20 g Mandelstifte



3265

#### ZUBEREITUNG

550

Kcal

Pro Portion ca.

8

Gramm

Eiweiß

43

Gramm

Kohlenhydrate

34

Gramm

Fett

1. 2 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 120 ml heißen Kaffee mit 40 g Zucker und 4 cl Rum verrühren. 2 Blatt Gelatine ausdrücken, im Kaffee auflösen und diesen auf 4 Gläser verteilen. Mindestens 2 Stunden im Kühlschrank gelieren lassen.

2. Restliche Gelatine kalt einweichen. Eigelbe, 60 g Zucker, restlichen Rum und Kaffee in einer Metallschüssel über einem heißen Wasserbad cremig aufschlagen. Gelatine ausdrücken und darin unter Rühren auflösen. Schüssel über ein kaltes Wasserbad setzen und unter Rühren abkühlen, aber nicht gelieren lassen. Sahne steif schlagen. 250 g unterheben und Creme auf das vorbereitete gekühlte Kaffeegelée geben. Übrige geschlagene Sahne mit einem Spritzbeutel darauf verteilen und mindestens 2 Stunden kühl stellen und gelieren lassen.

3. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun anrösten und auf ein Stück Backpapier geben. Restliche 60 g Zucker in der Pfanne hellgelb [karamellisieren](#) lassen. Etwa 1 Minute abkühlen lassen, dann in Streifen über die Mandeln geben und fest werden lassen. Das Pharisäer-Dessert mit dem Krokant verziert servieren.