



## **Geeister Latte Macchiato mit Passionsfruchtsorbet und Kokospraline**

*Zutaten für 4 Personen*

Dunkles Mousse:

2 Eigelb, 1 Vollei  
je 45 g Vollmilch und Zartbitter Kuvertüre  
2 cl dunklen Crème de Cacao  
125 g Sahne, geschlagen

Kaffeemousse:

2 Eigelb, 1 Vollei  
90 g Zartbitter Kuvertüre  
1 cl Kaluha  
1 Espresso  
1 TL Instant Kaffeepulver  
125 g Sahne, geschlagen

Weißes Mousse:

2 Eigelb, 1 Vollei  
95 g weiße Kuvertüre  
1 cl weißen Crème de Cacao  
½ Blatt Gelatine  
125 g Sahne, geschlagen

Passionsfruchtsorbet:

200 ml Sekt  
300 g Passionsfruchtmark  
1 EL Glykose  
1 Blatt Gelatine  
2 cl Passionsfruchtlikör  
50 g Läuterzucker (siehe Grundrezepte)

**Kokospraline:**

100 g Butter  
100 g Puderzucker  
60 g Kokosmark  
140 g Kokosraspel  
2 cl Batida de Coco  
Kokosraspeln zum Wälzen

*Zubereitung*

1. Dunkles Mousse:  
Eigelb und Vollei über einem Wasserbad leicht cremig aufschlagen. Die Kuvertüre schmelzen und zur geschlagenen Eimasse geben. Mit dem Schneebeesen verrühren und den Crème de Cacao zugeben. Danach die Masse abkühlen lassen. Nun die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben. Die Ringe auf ein mit Buchpapier ausgelegtes Backblech stellen und diese bis zu einem Viertel füllen und im Tiefkühler gefrieren.
2. Andere Mousse:  
Mit den beiden anderen Schokoladenmousse genauso verfahren und beides schichtweise in den Ring füllen. Dabei die weiße Mousse mit einem Dressierbeutel als Rosette aufbringen.
3. Passionsfruchtsorbet:  
Die Gelatine in kaltem Wasser ca. 10 Minuten einweichen. Den Passionsfruchtlikör leicht erwärmen und die Gelatine darin auflösen. Danach mit den anderen Zutaten verrühren und in der Eismaschine gefrieren.
4. Kokospraline:  
Die zimmerwarme Butter mit dem Puderzucker aufschlagen. Danach Kokosmark und –raspeln abwechselnd unterrühren. Zum Schluss den Batida de Coco zugeben und kalt stellen. Nach etwa 30 Minuten von der Masse kleine Kugeln abstechen, in den Kokosraspeln wälzen und in der Hand rund rollen.