



&



## Espresso-Schokoladen-Trüffel im Glitzermantel

Zutaten für ca 10 Stück:

65 Gramm Zartbittercouvertüre  
50 Gramm Vollmilchschokolade  
50 Gramm Creme Double  
25 Gramm weiche Butter  
1,5 EL stand up, mate! frisch gemahlen  
1 EL Kakaopulver  
1 EL lechou ARGENTINA raw cane sugar

**So geht es:** Hacke die Couvertüre und Schokolade mit einem Messer in grobe Stückchen und schmelze sie unter langsamen Rühren im heißen Wasserbad. Ist alles geschmolzen, raus aus dem Wasserbad und die Creme double unterrühren bis eine homogene Creme entstanden ist. Abkühlen lassen.

Butter und etwas stand up, mate!-Pulver schaumig rühren. Die Buttercreme mit der abgekühlten Schokoladencreme mischen und zu einer glatten Masse verrühren.

Abgedeckt ca. 1 Std. kühl stellen.

Nimm nun aus der Masse kleine Portionen mit einem Teelöffel heraus und lege sie auf eine mit Backpapier ausgelegte Platte. Die Portionen anschließend noch einmal 30 Minuten kühlen lassen.

Jetzt kannst Du die gekühlten Portionen zu Kugeln formen.

Als letzten Schritt verhilfst Du den Trüffeln zu ihrem Glitzermantel:

Dazu restliches ESPRESSOPULVER, KAKAOPULVER und lechou ARGENTINA Raw Cane Sugar auf 3 flache Schüsselchen verteilen. Die Trüffel nacheinander darin wälzen und noch einmal mindestens 30 Minuten kalt stellen.

Zu den Espresso-Schokoladen-Trüffeln passt am besten unser Schümli cast off, swabbie!, den Du mit ein wenig lechou ARGENTINA raw cane sugar und einem kleinen Schuss frischer Sahne verfeinerst.



&

le chou  
PREMIUM SUGAR

## Kaffeezimtkekchen

(für vier Weckgläser mit 15 cm Durchmesser)

125 Gramm Butter  
70 Gramm lechou PARAGUAY demerara sugar  
100 Gramm Puderzucker  
1 Pck. Vanillezucker  
4 Eier  
150 ml stark gebrühten ready to board, lubber?  
280 Gramm Mehl  
2 TL Backpulver  
3 TL Zimt  
abgeriebene Zitronenschale

**So geht es:** Trenne das Eigelb vom Eiweiß. Dabei Eigelb in eine große Schüssel, das Eiweiß in einen Rührbecher geben. Eigelb zusammen mit der Butter und dem lechou PARAGUAY demerara sugar schaumig rühren. Mische Mehl, Puderzucker, Backpulver und Zimt und gebe es unter rühren nach und nach in die Ei-Butter-Masse. Jetzt kommt der frisch gebrühte und abgekühlte ready to board, lubber? ins Spiel, er wird in den Teig gegeben und alles zu einer homogenen Masse verrührt. Anschließend wird die Zitronenschale untergerührt.

Jetzt das Eiweiß steif schlagen und unter die Teigmasse heben. Abschließend die eingefetteten Weckgläser (Durchmesser ca. 15 cm) bis zur Hälfte mit Teig befüllen, Deckel drauf und bei 180° Grad im vorgeheizten Ofen ca. 35 Minuten backen. Fertigen Kuchen aus dem Ofen, Deckel ab und auskühlen lassen. Um den Kuchen länger haltbar zu machen, kannst Du ihn nun einkochen (schließlich steckt er ja nicht ohne Grund in einem Weckglas). Dazu den Deckel wieder auf's Glas und bei 100 Grad ca. 30 Minuten im Wasserbad kochen.

Zum Kaffeezimtkekchen passt am besten eine große Tasse unseres Peru Single Origin ready to board, lubber?, den Du mit einem Schuss lechou PARAGUAY demerara sugar versüßen kannst.



&



## Mousse au Espresso-Törtchen mit Pistazien garniert

### Zutaten für Mousse au Espresso:

2 EL stand up, mate! frisch gebrüht  
175 Gramm Zartbitter-Schokolade  
4 Eiweiß  
4 Eigelb  
1 Pck. Vanillezucker  
1/8 Liter Schlagsahne  
1 TL Rum  
1 EL lechou ECUADOR unrefined cane sugar

**So geht es:** Die Zartbitterschokolade zerkleinern, im frisch gebrühten Espresso stand up, mate! im Wasserbad schmelzen und anschließend abkühlen lassen.

Die Eier trennen: das Eiweiß in eine große Schüssel, das Eigelb in eine kleine. Das Eigelb schaumig schlagen und die Schokoladen-Espresso Mischung nach und nach einrühren. Anschließend Vanillezucker, Rum und lechou ECUADOR unrefined cane sugar einrühren. Kühl stellen.

Nun das Eiweiß zu steifem Eischnee sowie die Schlagsahne (in getrenntem Becher) schlagen. Zuerst die Sahne in die Schokomasse einrühren und anschließend den Eischnee vorsichtig unterheben. Kühl stellen. Fertig!

### Zutaten für Bisquitteig:

5 ganze Eier  
100 Gramm Mehl  
25 Gramm ready to board lubber? frisch gemahlen  
125 Gramm lechou ECUADOR unrefined cane sugar  
1 Stange Vanille  
Zitronenschale  
Schokoladen-Glasur (je nach Geschmack Vollmilch oder Zartbitter)  
frische Pistazien, geschält und gehackt

**So geht es:** Die Eier mit dem Zucker und dem Mark einer Stange Vanille auf hoher Stufe schaumig schlagen. Mehl, Kaffeepulver und Zitronenschale vorsichtig unterheben. Den fertigen Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech gleichmäßig verteilen und im vorgeheizten! Ofen 20 Minuten bei 150 Grad (keine Umluft!) backen.

Nach dem Abkühlen stichst Du mit einem Förmchen kleine Kreise aus. Auf jeden der kleinen Bisquitböden gibst Du nun ca. 1 EL Mousse au Espresso, anschließend setzt Du einen weiteren Kreis aus Bisquitteig als Deckel drauf.

Die Schokoladen-Glasur im Wasserbad schmelzen und ca. 1 TL auf jedes Törtchen geben (evtl. mit einem Pinsel etwas verstreichen). Zum Abschluss garnierst Du das ganze mit den frischen, gehackten Pistazien.

Zu den Mousse au Espresso Törtchen passt am besten eine Tasse unseres Espresso stand up, mate!, den Du mit einem Löffelchen lechou ECUADOR unrefined cane sugar verfeinerst.