

# Bertschis Kaffeerezepte

**Bringen Sie Abwechslung in Ihre Küche!**

**Wir haben für Sie drei der beliebtesten Dessert-Rezepte rund um den Kaffee heraus gesucht.**

**Alle Mengen sind für vier Personen berechnet.**

**Viel Vergnügen – und guten Appetit!**

**Tiramisù**, italienisch auch tirami su geschrieben («zieh mich hoch»), ist ein berühmtes Dessert aus Venetien.



#### Zutaten

4 Eier (4 Eigelb, 2 Eiweiss)  
100 g Puderzucker  
500 g Mascarpone  
200 g Löffelbiskuits  
1 Tasse kalter Espresso  
1 Schuss Amaretto  
Kakaopulver

#### Zubereitung

Espresso kochen, leicht süssen, kaltstellen. Eier trennen, Eiweiss zu Eischnee schlagen. Puderzucker, das Eigelb und den Amaretto mit Rührstab auf höchster Stufe schaumig rühren. Mascarpone dazugeben, wieder rühren bis einigermaßen homogen. Eischnee vorsichtig unterheben. Mit den Löffelbiskuits eine Schicht auf dem Boden einer Schüssel auslegen, die Biskuits dazu einzeln kurz in den kalten Espresso tunken. Die Hälfte der Masse darüber verteilen. Zweite Schicht Löffelbiskuit ebenfalls getränkt darüberlegen, Rest der Masse obendrauf. Das Ganze für etwa drei Stunden in den Kühlschrank.

Kurz vor dem Servieren dann den Kakao mit einem kleinen Sieb darüber verteilen.

**Latte Macchiato** ist ein beliebtes Getränk aus Espresso und heisser Milch. Es wird in einem hohen schmalen Glas serviert, und besteht aus drei Schichten, die sich möglichst nicht vermischen sollen.

Die unterste Schicht bildet heisse Milch. Dann folgt eine Schicht, bestehend aus einem Espresso. Die oberste Schicht besteht aus Milchschaum. Der Espresso bleibt über der Milch, weil er heisser und leichter ist.

#### Zutaten

heisse Milch  
Espresso-Kaffee  
eventuell etwas Sirup, wahlweise Haselnuss, Schokolade, Irish Cream oder Vanille  
kleine Pfanne  
Schneebeesen, Schöpflöffel  
Latte Macchiato Gläser

#### Zubereitung

Milchschaum von Hand oder mit Hilfe der Dampfdüse einer Espressomaschine herstellen. Mit dem Schöpflöffel in hohe, feste Gläser geben. Es darf auch flüssige, heisse Milch dabei sein. Die Gläser beinahe füllen und setzen lassen.

Den Sirup ggf. vorher zu der heissen Milch dazu geben, nicht zum Espresso!

Eine Portion heissen Espresso langsam ringförmig dazu giessen, so dass er durch den Schaum abgebremst wird. Sie können den Espresso auch über die Rückseite eines Löffels vorsichtig dazu geben, dann bilden sich schönere Schichten.

Unser Tipp: Schaum aus fettarmer Milch hält länger als Schaum aus Vollmilch!

**Mokka-Torte**, französische Art.

#### Zutaten für den Teig

2 Eier  
3 Eigelb  
150 g Zucker  
8 Eiweiss  
200 g geriebene Mandeln  
40 g Mehl

#### Füllung und Garnitur

4 Eier  
2 EL löslicher Kaffee  
250 g Zucker  
300 g Butter  
125 g Puderzucker  
2 EL Kakao, vermengt mit Zucker  
Schokoladenstreusel



#### Zubereitung

Eier, Eigelb und 2/3 der Zuckermenge schaumig schlagen. Aus dem Eiweiss Eischnee bereiten. Zuckerrest unterschlagen und auf die Eigelbmasse füllen. Mandeln und Mehl darübergeben, alles sehr vorsichtig unterheben. In vorbereiteter Tortenform nacheinander drei Böden backen. Bei 220° C ca. 15 Minuten backen, Tortenböden anschließend erkalten lassen.

Für die Füllung Eier und Zucker im Wasserbad dicklich schlagen und abkühlen lassen. Butter und Puderzucker schaumig rühren. Die erkaltete Ei-Zucker-Masse in wenig Wasser gelöstes Kaffeepulver und zwei Esslöffel Kakaozucker unterrühren. Nochmals alles cremig rühren. Tortenböden mit der Creme zusammensetzen und rundherum damit bestreichen. Mit den Schokoladenstreuseln verzieren. Vor dem Servieren einige Zeit kühl stellen.

**Besuchen Sie unseren Fabrikladen in Birsfelden bei Basel:**

**Geöffnet von Montag bis Freitag, durchgehend von 7.30h bis 16.00h.**

**Fabrikladen Bertschi AG  
Rührbergstrasse 13  
CH-4127 Birsfelden**

**Telefon 061 313 22 00  
Telefax 061 311 19 49**

**e-Mail Kontakt:  
info@bertschi-cafe.ch**

**Oder bestellen Sie Bertschi-Kaffee online in unserem Webshop:  
www.bertschi-cafe.ch**