

Baba au Café

Von Thomas Behrens

ZUTATEN (10 Portionen)

Mini Gugelhupf (Baba)

- 125 g weiche Butter
- 125 g Zucker
- 150 g Vollei
- 60 ml Milch
- 175 g Mehl Type 405
- 1 TL Weinstein Backpulver
- 1 Prise Salz
- Etwas weiche Butter für die Förmchen
- 10 Mini Gugelhupf Formen oder eine Silikonbackform

Kaffeesahne

- 200 ml **Président Professionnel Schlagsahne 35 %**
- 60 g Kaffeebohnen

„Kaffee Dip“

- 90 g Zucker
- 30 ml Wasser
- 30 ml klarer Kaffeelikör
- Eine kleine Prise Salz



ZUBEREITUNG

Gugelhupf

Butter, Zucker, Eier und Salz mit einer Küchenmaschine cremig aufschlagen. Die Milch einrühren, Mehl und Backpulver zusammen in die Masse sieben. Förmchen einfetten falls nötig. Masse abfüllen und bei 160 °C im Konvektomaten ca. 15 Minuten ausbacken. Danach zum Auskühlen auf ein Gitter setzen.

TIPP: Nach dem Backen die Gugelhupfe direkt in einen Schnellkühler geben damit die Saftigkeit erhalten bleibt.

Kaffeesahne

Die Sahne gemeinsam mit den Kaffeebohnen auf 92°C temperieren und danach über Nacht in die Kühlung stellen. Kaffeebohnen absieben und in ein Sahnesiphon geben oder steif schlagen.

„Kaffee Dip“

Die Sahne gemeinsam mit den Kaffeebohnen auf 92°C temperieren und danach über Nacht in die Kühlung stellen. Kaffeebohnen absieben und in ein Sahnesiphon geben oder steif schlagen.

ANRICHTEN

Die kleinen Kuchen kurz in das Kaffeelikör-Zuckerwasser tauchen und noch tropfend in einen Teller geben. Die Kaffeesahne mit einer Sterntülle als Rosette anrichten.

Weitere Inspirationen & Rezepte für die professionelle Gourmet-Küche finden Sie unter
www.president-professionnel.de