Das brauchst du:

Zutaten für 5 Personen:
3 kalte Eiweiß, Gr. M
330 g PENNY Feiner Zucker
500 ml PENNY Frische Vollmilch
40 g zerstoßene Naturgut Espresso-Kaffeebohnen
4 Eigelb, Gr. M
400 ml PENNY Schlagsahne
2 TL Kakaopulver
½–1 TL PENNY Zimt, gemahlen
1 Btl. PENNY Sahnesteif
50 g Mandelkrokant

Außerdem: Backpapier

Zimt-Türmchen

Nährwerte pro Portion:
698 kcal | 2.920 kJ | 76 g K | 38 g F | 13 g E

So einfach geht's:

Zubereitung

1 Für die Baisertörtchen das Backblech mit Backpapier belegen, den Backofen auf 120 °C (Ober-/Unterhitze) bzw. 100 °C (Umluft) vorheizen.

2 Auf das Backpapier 10 Kreise à 7 cm Durchmesser aufzeichnen. Kaltes Eiweiß mit einem Handmixer mit Rührstäben auf höchster Stufe sehr steif schlagen und 150 g Zucker nach und nach zugeben.

3 Die Baisermasse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (8 mm) füllen und damit die Kreise auf dem Backpapier spiralförmig ausspritzen. Für den Törtchenrand kleine Tuffs mit einer Sterntülle (5 mm) dicht nebeneinanderspritzen.

4 Backblech in die Mitte des Backofens geben und ca. 90–100 Minuten trocknen lassen. Mit dem Backpapier auf einem Rost erkalten lassen.

5 Für das Mokkaeis Milch mit 60 g Zucker verrühren, kurz aufkochen. Vom Herd nehmen, die fein zerstoßenen Bohnen zugeben und mit Topfdeckel ca. 20 Minuten ziehen lassen und durchsieben.

6 Eigelbe mit 60 g Zucker mit dem Handmixer mit Rührstäben schaumig schlagen. Den Michkaffee nochmals kurz aufkochen, vom Herd nehmen und die Eimasse vorsichtig einrühren. Alles unter Rühren so lange erwärmen, bis die Masse dicklich wird, erkalten lassen.

7 Die kalte Mokkacreme für ca. 45 Min. in einer Eis-maschine gefrieren lassen. Ohne Eismaschine die Mokkacreme in einen Metallbehälter füllen, 3–4 Stunden gefrieren lassen, jede ½ Stunde durchrühren.

8 Für die Zimtsahne die kalte Sahne mit einem Handmixer mit Rührstäben anschlagen, dann nach und nach 60 g Zucker, Kakaopulver, Zimt und Sahnesteif zugeben und steif schlagen. Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.

9 Baisertörtchen mit einer großen Kugel Mokkaeis belegen, das zweite Baisertörtchen umgekehrt auf die Eiskugel drücken und die Zimtsahne als Türmchen aufspritzen und mit Mandelkrokant bestreuen.