

KOCHEN WIE DIE PROFIS

DER STUDI-KOCHKURS ALS DIGITALE
RETRO-AUSGABE ZUM 100. GEBURTSTAG
DER MENSA ACADEMICA



GOLDEN-TWENTIES-MENÜ

DESSERT: MUCKEFUCK- SCHOKOLADENPARFAIT | MANDELCRUNCH

PARFAIT

Zutaten

50 g Caro-Kaffee
100 ml Wasser
4 Eier
250 g Zartbitterschokolade
125 g Zucker
1 cl Weinbrand
0,5 l Sahne

Zubereitung

1. Caro-Kaffee im Wasser auflösen, Eier trennen und das Eigelb mit dem Caro-Kaffee und einen Teil des Zuckers in einem Wasserbad schaumig schlagen. Anschließend wieder kalt schlagen. Die Schokolade in einem Wasserbad flüssig werden lassen.



100 JAHRE
STUDIENDENWERK
AACHEN

KOCHEN WIE DIE PROFIS

DER STUDI-KOCHKURS ALS DIGITALE
RETRO-AUSGABE ZUM 100. GEBURTSTAG
DER MENSA ACADEMICA



2. Eiweiß mit ein bisschen Zucker und einer Prise Salz schaumig schlagen und die Sahne steifrühren.

3. Dann die flüssige Schokolade und den Weinbrand in die Eimasse geben und den Eischnee und die Sahne unterheben. Anschließend in ein Gefäß füllen und in den Gefrierschrank stellen.

MANDELCRUNCH

Zutaten

20 g Mehl
20 g Zucker
20 g Butter
20 g Mandelstifte

Zubereitung

Die Zutaten vermengen und auf 180 °C ca. 6 Minuten backen. Anschließend auskühlen lassen und über das Parfait verteilen.



100 JAHRE
STUDIERENDENWERK
AACHEN