

Mousse au Café

Zutaten:

3 Eier
150 g Schlagsahne
75 g Zucker
50 g Schokoladenstreusel
15 g Fertiggelatine / Sofortgelatine
80 ml Kaffee (sehr stark oder Espresso)
Schokoladenkaffeebohnen



Zubereitung:

- Die Eier trennen.
- Schokostreusel mit dem Kaffee in eine Schüssel geben.
- Schoko-Kaffeemischung im Wasserbad unter ständigem Rühren schmelzen lassen.
- Schokokaffee abkühlen lassen.
- Sahne steif schlagen.
- Eiweiß ebenfalls steif schlagen.
- Eigelb, Zucker und Gelatine schaumig rühren.
- Schokokaffee unter die Eigelbmasse rühren.
- Sahne mit dem Schneebesen unterheben.
- Eischnee mit dem Schneebesen unterheben.
- Mousse in vier Schälchen füllen und kühl stellen.
- Vor dem Servieren mit Schokokaffeebohnen verzieren.