

Mokka - Mousse

Zutaten: (für 6 Personen)

50 ml Espresso (kalt)
750 g Mascarpone
100 g Zucker
4 Eigelb
200 g Sahne
4 EL Cognac
2 EL Kakaopulver
Schokokaffeebohnen



Zubereitung:

- Cognac, Zucker und Eigelb cremig rühren.
- Mascarpone unterrühren.
- Sahne steif schlagen.
- Steife Sahne unter die Creme heben.
- Ein Drittel der Creme beiseite nehmen.
- Kakao und Espresso unter die Restcreme rühren.
- Beides etwa eine Stunde kühl stellen.
- Die braune Creme in Dessertgläser (Rotweingläser) füllen.
- Weiße Creme auf die braune Creme geben.
- Mit Schokokaffeebohnen garnieren.