

# 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.