Rezept

Mokkamousse

Ein Rezept von Mokkamousse, am 28.04.2024

Zutaten

- **2 EL** Kaffeebohnen (ca. 10 g)
- **150 g** Zartbitterkuvertüre
- **50 g** Zucker
- **300 g** Sahne
- **2** Eier
- Kakaopulver zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 350 kcal

Zubereitung

1. Am Vortag die Kaffeebohnen in einer Kaffeemühle grob mahlen oder im Mörser fein zerdrücken. Mit der Sahne mischen und zugedeckt im Kühlschrank 1 Tag ziehen lassen.

2. Am nächsten Tag die Kaffeesahne durch ein feines Sieb gießen und steif schlagen. Die Kuvertüre grob hacken und in einer Metallschüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen. Vom Wasserbad nehmen und beiseitestellen.

3. Die Eier trennen. Die Eiweiße steif schlagen. Die Eigelbe in eine große Schüssel geben und mit dem Zucker ca. 3 Min. hellcremig schlagen. Dann die geschmolzene Schokolade unterschlagen. Jeweils ⅓ des Eischnees und der Kaffeesahne zügig mit dem Schneebesen unterrühren, den Rest vorsichtig mit einem Teigspatel unterheben.

4. Die Mokkamousse in Portionsgläser oder kleine Tassen füllen und ca. 4 Std. kühl stellen (alternativ alles in eine große Schale füllen und zum Servieren mit zwei Esslöffeln Nocken aus der Mousse abstechen). Mit Kakaopulver bestäuben.