

Rezept

Charlotte mit weißer Kaffeemousse

Ein Rezept von Charlotte mit weißer Kaffeemousse, am 25.07.2024

Zutaten

500 g Sahne	2 EL ganze Kaffeebohnen (ca. 20 g)
3 Blatt Gelatine	200 g weiße Schokolade
2 Eier	1 EL Puderzucker
4 cl Kaffeelikör (oder Kirschwasser; nach Belieben)	200 g Löffelbiskuits
einige kandierte Kirschen für die Deko	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 1 Form oder Schüssel (1,5 l Inhalt) – für 12 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

Zubereitung

1. 200 g Sahne mit den Kaffeebohnen in eine Schüssel füllen. Zugedeckt 24 Std. in den Kühlschrank stellen.

2. Danach die Kaffeesahne durch ein Sieb in einen Topf gießen und bei mittlerer Hitze erwärmen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 150 g weiße Schokolade in Stücke brechen, unter Rühren zur Sahne geben und darin schmelzen lassen. Die Gelatine leicht ausdrücken und in der Schokoladensahne auflösen.

3. Die Eier mit Puderzucker und Kaffeelikör in einer Schüssel über dem Wasserbad schaumig schlagen. Die Schokosahne unter die Eiermischung rühren. Abkühlen lassen, dabei gelegentlich umrühren. Die restliche Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben.

4. Einen Tortenring von 20 cm Durchmesser auf eine Platte legen. Die Kaffeemousse einfüllen, glatt streichen, mit Klarsichtfolie abdecken und 2-3 Std. in den Kühlschrank stellen. Dann den Tortenring entfernen und die Löffelbiskuits an den Rand drücken. Mit dem Tortenring nochmals umschließen und kalt stellen.

5. Vor dem Büfettaufbau den Tortenring entfernen. Die übrige weiße Schokolade mit einem Sparschäler in Späne hobeln. Die Charlotte mit den Schokospänen und kandierten Kirschen dekorieren.