

Rezept

Kaffee-Schoko-Mousse

Ein Rezept von Kaffee-Schoko-Mousse, am 25.04.2024

Zutaten

3 TL Instant-Kaffeepulver	200 g Zartbitterschokolade
3 EL Butter	3 ganz frische Eier
3 EL Zucker	2 EL Amaretto (nach Belieben)
200 g Sahne	1 Päckchen Sahnesteif

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 395 kcal

Zubereitung

1. Kaffeepulver in 2 EL heißem Wasser auflösen. Die Schokolade in ein kleine Porzellanschüssel zerbröckeln, Butter dazugeben. Die Schüssel in einen Topf mit Wasser stellen und unter Rühren bei schwacher Hitze schmelzen lassen – Vorsicht, dass kein Wasser in die Schüssel spritzt.
2. Die Eier trennen. Die Eigelbe und Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts verrühren, bis die Masse hell und cremig ist. Kaffee, nach Belieben Amaretto und die Schokolade nach und nach unterrühren und abkühlen lassen.
3. Die Eiweiße mit dem Handrührgerät steif schlagen. Die Sahne separat mit dem Sahnesteif ebenfalls steif schlagen. Eischnee und die Hälfte der Sahne vorsichtig unter die Schokocreame heben, Mousse und übrige Sahne ca. 6 Std. kühlen. Übrige Sahne vor dem Servieren auf der Mousse verteilen.