

Rezept

# Mokkamousse

Ein Rezept von Mokkamousse, am 11.12.2024

## Zutaten

<b>2 EL</b> Kaffeebohnen (ca. 10 g)	<b>300 g</b> Sahne
<b>150 g</b> Zartbitterkuvertüre	<b>2</b> Eier
<b>50 g</b> Zucker	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  $\frac{1}{3}$  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.