

Rezept

Mousse au Chocolat mit Espresso

Ein Rezept von Mousse au Chocolat mit Espresso, am 03.06.2025

Zutaten

200 g Sahne	2 Eier
50 g Zucker	1/2 Tasse frisch zubereiteter Espresso (ca. 15 ml)
1 cl brauner Rum	150 g Kuvertüre
Schokospäne oder -ornamente zum Garnieren	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Die Sahne steif schlagen und kalt stellen. Die Eier trennen. Die Eiweiße mit 20 g Zucker steif schlagen und kalt stellen. Eigelbe mit 30 g Zucker schaumig schlagen.

2. Espresso, Rum und je 3 EL Eischnee und Sahne unter die Eiermasse rühren.

3. Die Kuvertüre schmelzen lassen und zusammen mit der restlichen Sahne und dem übrigen Eischnee unter die Eiermasse heben.

4. In eine Schüssel oder Gläser füllen und 2 Std. kalt stellen. Oder in Nocken auf Tellern anrichten. Mit Schokospänen oder Schokoornamenten garnieren und servieren.