

Rezept

Mousse au Chocolat mit Kaffeelikör

Ein Rezept von Mousse au Chocolat mit Kaffeelikör, am 28.06.2026

Zutaten

250 g Bitterschokolade (75–80 % Kakaoanteil)	2 Eier
Salz	1/2 Vanilleschote
50 g Zucker	2 EL Kaffeelikör (oder Kaffeesirup)
1-2 Msp. Cayennepfeffer	200 g Sahne
1 EL Puderzucker	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 590 kcal

Zubereitung

1. 200 g Bitterschokolade in kleine Stücke teilen und die Schokoladenstücke in einer Metallschüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Die Schüssel beiseitestellen und die Schokolade lauwarm abkühlen lassen.
2. Eier trennen. Eiweiße und 1 Prise Salz mit den Quirlen des Handrührgeräts steif schlagen und den Eischnee kalt stellen. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Eigelbe, Zucker und Vanillemark mit den Quirlen des Handrührgeräts schaumig und cremig-hell rühren.
3. Nach Belieben Likör und Cayennepfeffer auf die geschmolzene Schokolade geben und unter die Eigelbcreme mischen.
4. Die Sahne steif schlagen. Zuerst die Sahne, dann den Eischnee vorsichtig unterheben. Die Mousse kalt stellen und in 2-3 Std. fest werden lassen.
5. Von der übrigen Schokolade mit einem Sparschäler feine Späne abziehen. Die Mousse mithilfe von zwei Löffeln in Nocken abstechen und anrichten, dazu die Löffel in warmes Wasser tauchen. Den Puderzucker über die Nocken sieben. Die Schokospäne darüberstreuen und die Mousse servieren.