



<< zurück

Mousse au café

Zutaten

Alle mit * gekennzeichneten Zutaten aus Fairem Handel der GEPA können Sie direkt online bestellen.

- 1 EL Bio Noir Schokolade, geraspelt *
- 2 EL sehr stark gekochter Nicaragua-Kaffee *
- 2 Eier
- 3 EL Mascobado Vollrohrzucker *
- 2 EL heißes Wasser
- 1/8 l Sahne
- 1 TL Kakaopulver *
- 100 gr Bio Noir Schokolade *



Zubereitung:

Die Schokolade hacken und mit dem Kaffee in eine Schüssel geben. Über einen Topf mit leicht köchelndem Wasser stellen und die Schokolade unter häufigem Rühren darin schmelzen.

Die Eier trennen, Eigelbe mit Zucker und heißem Wasser mit dem elektrischen Handrührer cremig aufschlagen. Die geschmolzene Schokolade unterziehen. Eiweiße und Sahne getrennt steif schlagen. Beides nach und nach unter die Creme heben.

In eine Schüssel umfüllen und zugedeckt für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Zum Servieren mit einem Esslöffel Nocken von der Mousse abstechen, auf Tellern anrichten und mit Kakao und Schokoladenraspeln bestreuen.

aus: „Das kleine Kaffeebuch“, Angelika Ilies