

Mocca-Mousse

Warum nicht mal eine luftig-sahnige Ausgabe von Kaffee in Form dieser Mousse? Ein bestechendes Dessert, das sich nebenbei ganz prima vorbereiten lässt. Deshalb schließen wir ein Menü gerne mit einer Mocca-Mousse und einem Espresso ab.

Zutaten für 4 Personen

- 3 Blatt Gelatine
- 1/4 l Milch
- 80 g Kaffeepulver oder grob zerstoßene Bohnen
- 4 Eigelbe/Eidotter
- 100 g Zucker
- 250 ml Sahne/Schlagobers geschlagen
- 3 EL Creme de Cacao



Zubereitung

- Gelatine 15 min in kaltem Wasser einweichen.
- Milch einmal aufkochen, Kaffee dazu geben, 8 min ziehen lassen, alles zusammen aufkochen (Milch gerinnt) und durch ein feines Sieb passieren.
- Die Gelatine ausdrücken und Blatt für Blatt sofort in der heißen Flüssigkeit auflösen.
- Eigelbe und Zucker schaumig schlagen. Ist die Masse schön hell und schaumig, nach und nach die Kaffeemilch dazugeben. Im Kühlschrank ansteifen lassen (leicht gelieren lassen).
- Angesteifte Creme kräftig durchrühren und geschlagene Sahne unterziehen.
- Mit Creme de Cacao abschmecken, abfüllen und noch einmal gut kühlen.

Tipps

- Hübsch anrichten in breiten Stielgläsern oder Kaffeetassen.
- Garnieren mit Sahnehaube, Schoko-Kaffeebohnen, Schokospänen etc.
- Für Mocca-Mousse-Nocken 1 Blatt Gelatine mehr nehmen. Die Creme in einem breiten Gefäß durchkühlen lassen. Dann mit einem Eiskugler oder zwei Esslöffeln Nocken ausstechen und auf Desserttellern anrichten. Garnieren mit Sahne, Schokoladensoße, Schokobohnen, Kakaopulver etc.

Guten Appetit!