

# Mousse au Café mit Sahne

Dessert » Creme-Dessert » Mousse

## Zutaten (4 Personen)

- » 70g Schokolade (Vollmilch)
- » 4 EL heißer Bohnenkaffee
- » 3 Ei(er)
- » 85g Zucker
- » 350ml Schlagsahne
- » einige Mokka-Bohne(n)
- » Zitronenmelisse

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

über 120min

## Zubereitung

1. Die Schokolade in kleine Stücke brechen und im Kaffee im heißen Wasserbad unter Rühren auflösen, dann etwas abkühlen lassen.

2. Eier trennen. Eigelbe und 75g Zucker in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät sehr dickschaumig schlagen. 150ml Sahne steif schlagen. Den abgekühlten Schoko-Kaffee unter die Eigelbcreme rühren und anschließend die Sahne unterheben.

3. Eiweiß sehr steif schlagen und ebenfalls unter die Eicreme ziehen. Masse in eine Schüssel füllen und ca. 3 Stunden in den Kühlschrank stellen. Danach die Mousse mit zwei Esslöffeln in Nocken abstechen, auf Desserttellern anrichten.

4. Die übrige Sahne mit dem restlichen Zucker steif schlagen und das Dessert damit verzieren. Mit Schokobohnen und Zitronenmelisseblättchen garniert servieren.

Nährwerte: 490kcal/E9g/F35g/KH35g pro Portion

angelegt am: 20.06.2004

Rezept-Nr: 1109

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke