

CREMIG AROMATISCHE *Kaffee Schoko Mousse*

Genieße die zart schmelzenden Aromen.



Zutaten

- 150 g Zartbitter-Schokolade
- 2 frische Eier (getrennt)
- 1 EL Zucker
- 2 Espresso (abgekühlt)
- 200 ml steif geschlagene Sahne
- 1 Prise Salz
- 1 EL Zucker

Zubereitung:

Schokolade im Wasserbad schmelzen. Eigelbe und Zucker mit den Schneebesen des Handrührgeräts ca. 5 Min. rühren, bis die Masse hell und schaumig ist. Eimasse zur Schokolade geben, Espresso dazugießen und gut verrühren. Die steifgeschlagene Sahne mit dem Schneebesen sorgfältig unter die Masse ziehen. Die Eiweißmasse mit dem Salz steif schlagen, Zucker beimengen. Eischnee sorgfältig unter die Schokoladenmasse ziehen. Die Mousse in Gläser füllen, zugedeckt im Kühlschrank ca. 1 Std. fest werden lassen.