

Schokoladenmousse mit Kaffee



Zubereitungszeit

20 Minuten + mind. 6 Stunden kühl stellen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 430 kcal

Eiweiss: 7 g

Fett: 32 g

Kohlenhydrate: 30 g

Tipps zu diesem Rezept

- Nach Belieben mit zerbrochenen Kaffeebohnen garnieren.
- Ananas, Bananen oder Mango dazuservieren.

Zutaten

100 g Zartbitterschokolade, z. B. Crémant
 50 g Milkschokolade, z. B. Au lait
 2 Eier
 30 g Zucker
 1 doppelter Espresso ca. 3 cl
 2 dl Vollrahm
 1 Prise Salz

Zubereitung

1. Schokolade in Stücke brechen. Über einem heissen Wasserbad langsam schmelzen. Eier trennen. Eigelb und Zucker schaumig schlagen. Espresso darunter mischen.
2. Rahm schlagen. Eiweiss mit Salz steif schlagen. Schokolade unter ständigem Rühren zur Eigelbmasse mischen. Rahm und Eiweiss unter die Schokoladenmasse heben. In Dessertschalen giessen und zugedeckt im Kühlschrank mind. 6 Stunden fest werden lassen.