



Mousse au Café

Zeit gesamt
3h 20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 4 Portionen

Blattgelatine	2 St.
Eier	1 St.
Schlagsahne	130 g
Schokolade, Weiß	75 g
Kaffee, löslich	1 EL
Puderzucker	40 g
Erdbeeren	250 g

Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, kleiner Topf, Handrührgerät mit Schneebesen

1. In einer Schüssel Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Ei trennen und Eiweiß in einer Schüssel mit Hilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen steif schlagen. 100 g Sahne ebenfalls in einer Schüssel steif schlagen und beides kalt stellen.
2. In einem Topf ca. 500 ml Wasser aufkochen. Schokolade fein hacken und in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen.
3. In einem Topf übrige Sahne erhitzen und Kaffeepulver darin auflösen. Gelatine leicht ausdrücken und in der Kaffeesahne schmelzen.
4. In einer Schüssel Eigelb und Puderzucker mit dem Handrührgerät aufschlagen. Geschmolzene Schokolade, Kaffeesahne und die Hälfte der steif geschlagenen Sahne unterrühren. Restliche Sahne und Eischnee mit einem Schneebesen vorsichtig unterziehen und Mousse in Schälchen geben. Mind. 3 Stunden kühl stellen.
5. Mousse au Café nach Belieben mit Erdbeeren garnieren und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	233 kcal		
Kohlenhydrate	29 g	Ballaststoffe	1 g
Eiweiß	6 g	Fette	11 g