

## Gewürzkaffee - Mousse

Zutaten für: 6-8 Personen

1	Ltr.	Espresso
2	Stücke	Gewürznelken
3	Stücke	Vanillestangen
		Aufgeschlitzt und Mark
		Ausgekratzt
3	Stücke	Zimtstangen
2		Lorbeerblätter
30	Stücke	Korianderkörner
		Auser dem Mark der Vanille alles
		Auf 1/4 der Menge einkochen
		Und durch ei Haarsieb
		Abpasieren

*JETZT MIT...*

---

2	Stücke	Eigelb
2	ml	Cognac
4	ml	Whisky
		Zur Rose abziehen
		Dann...
8	Blätter	Eingeweichte Gelatine
		Das Vanillemark
300	Gramm	Gehackte dunkle Kuvertuere
		Ist Die Crem Noch Flüssig fast am gelieren dann..
1,1	kg	Geschlagene Sahne Unterrühren
6	Stücke	(190g) Eiweiss mit
100	Gramm	Zucker zu Eischnee
		Aufschlagen und dazu.

### Anleitung:

Das vertige Mous in mit flüsiger Butter ausgepinselte Timbalförmchen füllen, die nach dem durchkühlen, zum stürzen in warmes Wasser getaucht werden und auf Teller mit Stücken von Mandeltarteletts und Punschsauce angerichtet werden.

Garnitur im Glas: Mous einspritzen Sahnerosette mit Schokoladen mokabohne und Hippengebäck.

### Quelle:

Copyrigh: Konrad Heizmann