

Crem`De Cacao - Mousse

Zutaten für: 1 Rezept

250	ml	Cremé de Cacao (Likör)
1/2	Ltr.	V - Milch
200	Gramm	Zucker
8	Stücke	Eigelb
3		Esl. löslicher Kaffee
8	Blätter	Gelatine
0,6	Ltr.	Geschlagene Sahne
2		Esl. Kakao
250	Gramm	Schokoblätchen

Anleitung:

Likör, Milch, Zucker und Eigelb zur Rose abziehen. Kaffeepulver und Kakao mit der aufgelösten Gelatine einrühren und auf dem Eiswasser kalt rühren. Fängt die Creme an zu gelieren die nicht zu steif geschlagene Sahne hinzu und die Schokoladenblätchen. Die Mous in Glasschüsseln und kalt stellen.

Garnitur : Auf Flachen Teller leichte Vanillecreme und Nocken von dem Crem de Cacaomous und Feigen.