

Mocca - Mousse 2

Zutaten für: 1 Rezept

5	Stücke	Eigelb
4		Kaffeepulver löslich
4		Whisky
3		Puderzucker
450	Gramm	Kuvertuere dunkel
3	Blätter	Gelatine
1	Ltr.	Geschlagene Sahne

Anleitung:

Whisky etwas anwärmen und den löslichen Kaffee darin auflösen. Eigelb, Puderzucker und Whiskykaffee warm cremig aufschlagen. Die aufgelöste Gelatine zugeben, die im warmen Wasserbad aufgelöste Kuvertuere zugeben und kalt rühren. Ist die Creme noch flüssig, anderfalls nochmal etwas anwärmen, dann die geschlagene Sahne zugeben und in eine Glasschüssel mit Klarsichtfolie umfüllen und kühlen.

Garnitur:

Auf Teller, Mousnocken abstechen mit weissen Schokoladenspähne verziehen und Weinsabyon.