

Mousse - Noel

Zutaten für: 1 Rezept

175	Gramm	Zartbitterschokolade, Gehackt
4	Essl.	Starker Kaffee
4		Eier, getrennt
15	Gramm	Butter
3	Essl.	Orangenlikör
1/2	Teel.	Gemahlener Zimt
1	Messersp.	Gemahlene Nelken
1	Messersp.	Kardamon
45	Gramm	Feiner Zucker

Anleitung:

Schokolade im Kaffee unter Rühren schmelzen. Bei schwacher Hitze etwas eindicken. Die Masse muß noch leicht vom Löffel fallen. Abkühlen lassen. Eigelb nacheinander in die warme Schokolade rühren und schlagen, bis eine cremige Masse entsteht. Butter, Orangenlikör und Gewürze unterziehen. Auf Handwärme abkühlen lassen. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, Zucker dazugeben und 30 Sekunden weiterschlagen. Unter die lauwarne Schokomasse ziehen. In Gläser füllen, kühlstellen. Dazu Chantilly-Sahne.