

## Schokoladen - Minze - Mousse 4

Zutaten für: 1 Rezept

100	Gramm	Dunkle Schokolade
2		Eier, getrennt
1	Teel.	Instantkaffee
1	Teel.	Frische gehackte Minze (englische grüne Minze)
		Schlagsahne zur Dekoration
4		Ganze Minzenblätter

### Anleitung:

1. Schokolade schmelzen
2. Eigelb schlagen und der Schokolade hinzufügen, während sie nochheiss ist
3. Kaffee und gehackte Minze hinzufügen, die Mischung 15 Minutenabkühlen lassen
4. Eiweiss schlagen (nicht zu fest) und unter die sich abkühlendeSchokoladen-Mischung heben
5. In Servierschalen löffeln, kurz vor dem Servieren mitSchlagsahne und ganzen Minzblaettern garnieren.