

Schokoladen - Mocca - Mousse 1

Zutaten für: 1 Rezept

5	Stücke	Eigelb
30	Gramm	Vanillezucker
		Schaumig rühren
200	Gramm	Kuvertuere dunkel
60	Gramm	Moccapulver
125	Gramm	Geschlagene Sahne
5	Stücke	Eiweiss
50	Gramm	Zucker

Anleitung:

Kuvertuere auflösen, Eigelb und Vanillezucker schaumig rühren. Moccapulver Instant mit wenig heissem Wasser auflösen und alles vermischen. Sahne geschlagen und das zu festem Eischnee geschlagene Eiweiss zugeben. Tip: Wer möchte kann noch 1 Esslöffel frisch gemahlene Kaffee zugeben für ein Intensiveres Kaffeergeschmackserlebnis.

Garnitur:

Teller; Weisse Kuvertuere Tarttelets mit der Mous füllen (spritzen). Vanillehonigsauce und kleine Profiteroles gefüllt mit einer Fruchtcreme.