

Schokoladen - Mocca - Mousse 3

Zutaten für: 1 Rezept

300	Gramm	Kuvertuere
2	Stücke	Eigelb
1	Stück	Ei
1/2	Ltr.	Geschlagene Sahne
125	ml	Frischen Mocca
15	ml	Calvados
15	ml	Creme de Cacao

Anleitung:

Kuvertuere kleinschneiden, dann auflösen. Eigelb und Ei, Mocca und die Spirituosen warm zur Rose aufschlagen, mit der Schokolade vermischen und im Eiswasser abkühlen. Achtung die Masse darf nicht fest werden muss noch flüssig sein um die Sahne zuzugeben! Die fertige Creme in Glasschalen füllen und kühlen oder

Garnitur:

Mousse in Parfaitform mit Boden u. Deckel (Metall) füllen, zuerst in der Größe der Form Biskuitrolade austechen. Mousse einfüllen, dann nochmal eine Biskuitrolade drauf und kühlen. Nach der Kühlung etwa 6 Std. Form kurz unter warmes Wasser heben, damit die Ränder etwas schmelzen. Oder mit dem Messer rausschneiden. Die Ziegelform mit einem in heisses Wasser getauchtem Messer in Scheiben und auf dem Teller mit entsprechendem ausgarnieren.