

Schokoladen - Mousse 9

Zutaten für: 1 Rezept

50	Gramm	Schokolade (Kuvertuere)
1		Ei, getrennt
1	Teel.	Rum
1	geh. TL	Instantkaffee
		Zum Anrichten:
25	ml	Sahne
1	Teel.	Instantkaffee
		Aufgeloest in
1	Teel.	Warmem Wasser
1	klein.	Schuessel ueber einen Topf mit schwach Koechelndem Wasser

Anleitung:

Stellen, Kaffee in 2 TL. heissem Wasser aufloesen, in kleine Stuecke Gebrochene Schokolade dazugeben. Ruehren, bis eine glatte Creme Entstanden ist. Topf vom Herd nehmen und nur das Eigelb, dann den Rum Unterruehren. Zehn Minuten abkuehlen lassen. Das Eiweiss steif schlagen und mit einem Loeffel aus Metall unter die Schokoladenmischung heben, einige Stunden kalt stellen (abdecken). Vor dem Servieren die Sahne mit dem aufgeloesten Kaffee verruehren, Ueber die Mousse giessen.