

## Ziegenkaese - Mousse mit Kaffeeschaum

Zutaten für: 4 Portionen

2	Blätter	Weisse Gelatine
220	Gramm	Ziegenfrischkaese
400	Gramm	Schlagsahne
75	Gramm	Zucker (1)
		Vanilleschotepulver
		Zimt
		Bittermandelaroma

### KAFFEESCHAUM

---

100	Gramm	Weisswein
2	Essl.	Kaffeelikoer
1 1/2	Teel.	Pernod
		-- +/-
1	Messersp.	Lebkuchengewuerz
1	Teel.	Loeslicher Kaffee
1	Teel.	Zucker (2)
2		Frische Eigelb

### Anleitung:

Die Gelatine einweichen, den Ziegenfrischkaese mit etwas Sahne Glattruehren. Zucker (1), Zimt, Bittermandelaroma und etwas Vanillepulver von der Schote einruehren. Die Gelatine ausdruecken Mit etwas Sahne im Wasserbad auflösen und vorsichtig unter den Frischkaese ruehren. Die restliche Sahne steif schlagen und Unterziehen. Die Mousse ca. drei Stunden im Kuehlschrank fest werden Lassen Kaffeeschaum: Wein, Likoer, Pernod, Kaffeepulver, Lebkuchengewuerz Zucker (2) und die Eigelbe verruehren. Im heissen Wasserbad Aufschlagen und erkalten lassen Von der Mousse Nocken abstecken und mit dem Kaffeeschaum anrichten