

Rezept für Mousse Au Café mit Erdbeeren

von
Thorben Dierkes

7. Januar 2017

1 Zutaten

- 1 frisches Ei
- 130g Schlagsahne
- 2 Blätter Gelantine
- 75g weisse Schokolade
- 40g Puderzucker
- 4 Kaffeebohnen
- 250g Erdbeeren

2 Zubereitung

Das Ei trennen und das Eiweiß steif schlagen. 100g der Sahne ebenfalls schlagen und beides kalt stellen. Die Gelantine in kaltem Wasser einweichen. Die Schokolade fein hacken und über einem heißem Wasserbad schmelzen. Die restliche Sahne erhitzen und Kaffepulver darin auflösen. Die Gelantine ausdrücken und darin schmelzen.

Das Eigelb mit dem Puderzucker aufschlagen. Die Schokolade, die Kaffeecreme und die Hälfte der steif geschlagenen Sahne unterrühren. Die restliche Sahne und Eischnee unterziehen und die Mousse in Schälchen geben. Danach mindestens 3 Stunden kühl stellen.

Die Kaffeebohnen grob hacken und die Erdbeeren putzen. Die Mouse mit den Kaffeebohnen bestreuen und mit den Erdbeeren servieren.