

Eiskaffee-Mousse



Einkaufsliste:

4 Gläser á 250ml

250ml starken Kaffee, frisch gebrüht

80g braunen Zucker

1TL Backkakao

1 Eigelb

8 Blatt Gelatine

500g Frischkäse

200ml Sahne

1 Eiweiß

10g Zucker

Außerdem:

50g Vollmilchschokolade

50g Zartbitterschokolade

50ml starken Kaffee

So wird's gemacht:

Für die Mousse zunächst den Kaffee brühen und in einen Topf geben. Gemeinsam mit dem Zucker und Backkakao zum Köcheln bringen. Eigelb mit 3EL Sahne verrühren und unter Rühren die Kaffee-Masse zum Eigelb geben. Weiter rühren. Masse zurück in den Topf geben und unter erneutem Rühren erhitzen.

Gelatine nach Packungsanweisung vorbereiten. In die warme Masse geben und gut verquirlen. Masse in eine breite Form geben und im kalten Wasserbad abkühlen lassen.

Derweil die restliche Sahne aufschlagen, den Frischkäse hinzugeben. Sobald die Masse abgekühlt ist, diese zu der Frischkäse-Sahne-Masse geben.

Zum Schluss Eiweiß mit den 10g Zucker aufschlagen und unter die Kaffee-Masse heben. 20 Minuten ziehen lassen.

Derweil Schokolade vermengen, Kaffee brühen und über die Schokolade geben. Gut verrühren bis Schokolade geschmolzen ist. Nun esslöffelweise in Gläser geben, zwischendurch immer Schokoladensauce am Rand verteilen, sodass das „Streifenmuster“ entsteht. Etwa in der Mitte der Gläser mehr Schokolade verteilen, sodass der Schokokern entsteht. Weiter mit Mousse bedecken. Wenn die Gläser gefüllt sind, einen Teelöffel nehmen und die Schokoladensauce Tropfenweise auf die Mousse geben, mit einem Holzstäbchen durch die Mitte der Schokotropfen fahren, sodass das Herzmuster entsteht.

2-4 Stunden kalt stellen.