



KAFFEEMOUSSE

ZUTATEN

1 Ei, 2 EL Kaffeelikör, 15 dag Kochschokolade, 50 ml Kaffee, ¼ Schlagobers

ZUBEREITUNG

- o Schokolade bei 50°C im Rohr erweichen
- o Ei mit dem Likör über Dampf cremig schlagen
- o Schokolade und Kaffee unterrühren
- o Die Masse abkühlen lassen
- o Obers schlagen und unterheben
- o in Gläser füllen
- o Kaltstellen (ca. 2 Std.)
- o Mit geschlagenem Obers und Schokoornamenten garnieren