



KAFFEEMOUSSE

Zutaten:

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

ZUBEREITUNG

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

