



SAHNIGES SCHOKOLADENMOUSSE-DUO

Für die dunkle Mousse die Schokolade zerkleinert in den Kaffee geben und bei niedriger Hitze schmelzen lassen, dabei immer wieder umrühren. Das Ei trennen und das Eigelb mit dem Zucker und Vanillinzucker cremig aufschlagen. Die etwas abgekühlte Schokolade mit dem Kaffee unterrühren und kühl stellen. Eiweiß und Sahne getrennt aufschlagen und nacheinander vorsichtig unterheben.

Für die helle Mousse die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Schokolade mit der Hälfte der Sahne und dem Likör vorsichtig schmelzen, dabei immer wieder umrühren. Das Ei trennen und das Eigelb mit dem Vanillinzucker und etwas Wasser cremig aufschlagen. Die Gelatine ausdrücken und in der warmen Schokolade auflösen, unter die Eigelbmischung heben und anschließend kühl stellen. Eiweiß und Sahne getrennt aufschlagen und nacheinander unterheben. Nach Möglichkeit vor dem

Servieren über Nacht im Kühlschrank gut durchkühlen lassen. Kurz vor dem Servieren mit der geraspelten Schokolade bestreuen.

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

Für die dunkle Mousse

1/2 Tafel **Moser Roth** Edel Bitterschokolade (70 %)

2 EL **Gourmet** Kaffee Java ganze Bohne*

1 **bio**-Ei

1 TL Raffinade Zucker

3 g **Back Family** Vanillinzucker

70 g **milfina** H-Schlagsahne

2 TL geraspelte **Moser Roth** Edel Bitterschokolade (70 %)

Für die helle Mousse

1 Blatt Gelatine

35 g **Choceur** Weiße Schokolade

70 g **milfina** H-Schlagsahne

1 EL Orangenlikör mit Cognac, 40 Vol.-%*

1 **bio**-Ei

1/2 TL **Back Family** Vanillinzucker

ZUBEREITUNGSZEIT: 45 MINUTEN (OHNE KÜHLZEIT)

PREIS PRO PERSON: 2,86 €

kJ/kcal 2416/577 **E** 16,7 g **K** 33,1 g **F** 41,1 g

KAFFEE TRAUM

Kuvertüre und Butter über heißem Wasserbad schmelzen, verrühren und abkühlen lassen. Sahne halbsteif schlagen und kalt stellen. Ei mit dem Ahornsirup aufschlagen, dann sofort die Kuvertüre und den Likör einrühren und Zimt dazugeben. Geschlagene Sahne vorsichtig mit einem Spatel unterheben und nur noch wenig umrühren. Auf 2 Tassen verteilen, 2 Stunden kalt stellen.

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

100 g **Back Family** Zartbitter-Kuvertüre
20 g **milfina** Deutsche Markenbutter
100 g **milfina** H-Schlagsahne
1 großes **bio**-Ei
1 TL **Back Family** Ahornsirup
2 cl **Blackstone** Sahne-Likör
1 Prise Zimtpulver

ZUBEREITUNGSZEIT: 10 MINUTEN (OHNE KÜHLZEIT)

PREIS PRO PERSON: 1,08 €

TIPP: Kaffeebohnen mit geschmolzener, dunkler Kuvertüre überziehen, erkalten lassen und den Kaffeetraum damit garnieren.



kJ/kcal 1814/433 **E** 6,8 g **K** 20,3 g **F** 34,0 g



Sie benötigen:

Gourmet Kaffee Java ganze Bohne*
Orangenlikör mit Cognac, 40 Vol.-%*
Moser Roth Edel Bitterschokolade (70 %)
Blackstone Sahne-Likör
Back Family Ahornsirup
bio-Eier
Back Family Vanillinzucker
Choceur Weiße Schokolade
Back Family Zartbitter-Kuvertüre
Raffinade Zucker
milfina Deutsche Markenbutter
milfina H-Schlagsahne