

KAFFEEMOUSSE

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

Kühl stellen: ca. 1 Std.

100 g	dunkle Schokolade, grob gehackt
1	Esslöffel Zucker
1 dl	Espresso, heiss
2	Esslöffel Kaffeelikör (z. B. Kahlúa)
1½ dl	Rahm, kalt
50 g	Mascarpone
1	Esslöffel Rahm
½	Vanillestängel, Samen ausgekratzt

1 Schokolade und Zucker in eine dünnwandige Schüssel geben, heissen Espresso dazugiessen, Schokolade schmelzen, glatt rühren. Kaffeelikör darunterrühren, zugedeckt ca. 1 Std. kühl stellen.

2 Rahm unter die Schokolademasse rühren, mit den Schwingbesen des Handrührgeräts rühren, bis die Masse luftig und steif ist. Kaffeemousse in Gläser verteilen.

3 Mascarpone, Rahm und Vanillesamen mischen, mit dem Schwingbesen cremig rühren, auf die Mousse verteilen.

