



Mousse au Café

Zutaten (für vier Portionen):

Mousse

3 EL Kaffeebohnen
450 ml Sahne
3 Eier
80 g Puderzucker
Prise Salz
4 Blätter Gelatine, eingeweicht (vegetarische Alternative: Agar-Agar)
1 Päckchen Sahnesteif

Sowie

1 Orange, unbehandelt
50 g weiße Schokolade
4 dünne, rechteckige Eiswaffeln
1-2 EL schokolierte Kaffeebohnen

Zubereitung (circa 45 Minuten, ohne Gar- und Wartezeiten):

Die Kaffeebohnen grob anstoßen und in der Sahne sanft erwärmen. Vom Herd nehmen und einige Stunden im Kühlschrank ziehen lassen, sodass das Aroma in die Sahne übergeht.

Zwei Eier trennen und die Eigelbe mit dem Puderzucker und einer Prise Salz in eine Schüssel geben. Das letzte Ei ganz dazugeben und über einem heißen Wasserbad schaumig aufschlagen. Dabei darauf achten, dass die Schüssel das Wasser im Topf nicht berührt, sondern nur dem Dampf ausgesetzt ist. Die Gelatine ausdrücken und in der lauwarmen Masse lösen.

Das Eiklar mit einer Prise Salz steif schlagen. Die kalte Kaffee-Sahne durch ein feines Sieb geben und mit Sahnesteif entweder in einen Sahnespender geben oder mit dem Handrührgerät steif schlagen.

Zunächst vorsichtig den Eischnee unter die Eigelb-Masse heben, dann die Sahne. Die Masse in Portionsgefäße geben und für einige Stunden oder über Nacht im Kühlschrank durchkühlen und fest werden lassen.

Etwa eine Stunde vor dem Servieren Orangenzesten herstellen oder die Orange mit einem Sparschäler schälen, den weißen Teil entfernen und die Schale in feinste Streifen schneiden. Die Schokolade über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die Eiswaffeln etwa zu einem Drittel in die Schokolade tauchen und auf ein ausgelegtes Backblech geben. Die Orangenzesten und die schokolierten Kaffeebohnen dekorativ darauf verteilen und die Schokolade erkalten und hart werden lassen.

Zum Servieren Mousse au Café mit den Eiswaffeln anrichten und sofort servieren.

Nährwerte pro Portion:

618 kcal – 46 g Fett – 11 g Eiweiß – 40 g Kohlenhydrate