



Mousse au Chocolat mit Kaffee

Zutaten

130 g Zartbitterschokolade
2 Eier
1 EL Zucker (gehäuft)
4 EL Espresso (zubereitet)
150 g Schlagsahne
Kakao (zum Bestäuben)

Zubereitung

1. Schokolade zerkleinern, in eine Schüssel geben und über einem Wasserbad schmelzen. Eier trennen. Eier, Zucker und Espresso mit dem Handmixer aufschlagen. Geschmolzene Schokolade unter die Eigelb-Zucker-Espresso-Masse heben.
 2. Eiweiß in eine Schüssel geben und steif schlagen. Das gleiche mit der Schlagsahne machen. Dann Eischnee und Sahne unter die Schokomasse heben
 3. Mousse in kleine Dessertschalen füllen. Mindestens 3 Stunden kalt stellen.
- Tipp:** Vor dem Servieren, Mousse mit Kakao oder Schokoraspeln dekorieren.