Mousse au Chocolat mit Espresso

Zeit gesamt
2h 15min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Kaffee	1 TL
Schokolade, Vollmilch	100 g
Schokolade, Weiß	50 g
Eier	2 St.
Puderzucker	75 g
Schlagsahne	150 g
Schokoladenstreusel, Zartbitter	50 g

Zubereitung

Küchenutensilien

kleine Schüssel, große Schüssel, mittlerer Topf

1. 50 ml Kaffee brühen und abkühlen lassen. Beide Schokoladensorten hacken, in eine hitzebeständige Schüssel geben und über einem Topf mit kochendem Wasser schmelzen. Leicht abkühlen lassen.

2. Eier trennen. Eigelb mit Puderzucker cremig aufschlagen. Abwechselnd Schokolade und Kaffee zufügen. Sahne steif schlagen und unterheben. Eiweiß steif schlagen und unterheben, bis eine luftige Mousse entsteht. Ca. 2–3 Std. kühl stellen. Schokostreusel gleichmäßig auf der Mousse au Chocolat mit Espresso verteilt servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	432 kcal
Kohlenhydrate	50 g
Eiweiß	8 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	23 g