

Weißes Cappucinomousse

Zutaten:

½ l Obers, 200 g weiße Schokolade, 2 Pck. Vanillezucker, 1 Handvoll Kaffeebohnen,
2 Eier, 3 Blatt Gelatine, 1 EL Rum;
etwas Obers zum Dekorieren;

Zubereitung:

Kaffeebohnen am besten in einer beschichteten Pfanne ohne Fett durchrösten und in das flüssige Obers geben. Zugedeckt über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Die Eier mit Vanillezucker über Dampf schaumig aufschlagen und kalt weiter schlagen. Die eingeweichte gut ausgedrückte Gelatine in Rum auflösen und in die Eiermasse einrühren. Die erweichte Schokolade dazu geben. Zum Schluss das Obers abseihen, cremig aufschlagen und vorsichtig unterheben.

In kleine Gläser oder Kaffeetassen anrichten und im Kühlschrank einige Stunden fest werden lassen.

Mit Obers und evtl. Schoko-Kaffeebohnen garnieren!

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!