

Kaffee-Mousse mit Sirup und Vanilleglace



© le menu

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 20 Minuten
KÜHL STELLEN: ca. 3 Stunden

Für 4 Personen

4 Gläser von je 3 dl Inhalt

MOUSSE

2 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingelegt
0,8 dl Espresso, heiss
2 Eier
40 g Zucker
2,5 dl Vollrahm, steif geschlagen

SIRUP

3 dl Espresso
150 g Zucker
½ TL Kardamompulver
4 Kugeln Vanilleglace

www.lemenu.ch

ZUBEREITUNG

MOUSSE Gelatine abtropfen, in den heissen Espresso auflösen. Eier mit dem Zucker ca. 4 Minuten zu einer hellen, schaumigen Masse schlagen, Kaffee und Schlagrahm darunter mischen. In die Gläser verteilen, ca. 3 Stunden kühl stellen.

SIRUP Espresso, Zucker und Kardamom auf 1,5 dl einkochen, auskühlen lassen und über die Mousse giessen. Je 1 Kugel Vanilleglace darauf anrichten, sofort servieren.