

# Mousse au Café

## Zutaten:

- 1 EL Bio Noir Schokolade, geraspelt \*
- 2 EL sehr stark gekochter Kaffee \*
- 2 Eier
- 3 EL Mascobado Vollrohrzucker \*
- 2 EL heißes Wasser
- 1/8 l Sahne
- 1 TL Kakaopulver \*
- 100 g Bio Noir Schokolade \*

\* *im Weltladen erhältlich*



## Zubereitung:

- 1 Die Schokolade hacken und mit dem Kaffee in eine Schüssel geben. Über einen Topf mit leicht köchelndem Wasser stellen und die Schokolade unter häufigem Rühren darin schmelzen.
- 2 Die Eier trennen, Eigelbe mit Zucker und heißem Wasser mit dem elektrischen Handrührer cremig aufschlagen. Die geschmolzene Schokolade unterziehen.
- 3 Eiweiß und Sahne getrennt steif schlagen. Beides nach und nach unter die Creme heben. In eine Schüssel umfüllen und zugedeckt für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
- 4 Zum Servieren mit einem Esslöffel Nocken von der Mousse abstechen, auf Tellern anrichten und mit Kakao und Schokoladenraspeln bestreuen.