

Kaffeemousse

Zutaten:

120 ml Espresso
10 g Fertiggelatine / Sofortgelatine
3 Eigelb
2 EL Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
200 g Sahne
Obst zum Garnieren



Zubereitung:

- Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen.
- Im heißen Wasserbad den Kaffee unter das "Schaumei" rühren.
- Rühren bis eine cremige Masse entsteht.
- Schüssel mit Creme in kaltes Wasserbad stellen.
- Gelatinepulver einrühren.
- Creme im Wasserbad abkühlen lassen.
- Dabei ständig rühren.
- Sahne mit Vanillezucker sehr steif schlagen.
- Steife Sahne unter die Kaffeecreme heben.
- Mindestens 2 Stunden kalt stellen.
- Mit Obst garnieren und servieren.