



Kaffeemousse mit Schokosplittern

(Zutaten für zwei Personen als Hauptspeise)

4 Blatt	Gelatine
1/8 Liter	Wasser
6 TL	Kaffeepulver instant
75 gr.	Zucker
1/4 Liter	Sahne
30 gr.	Kouvertüre 70 %

Zubereitung

Den Kaffee in lauwarmen Wasser auflösen, dann den Zucker einrühren
Gelatine in etwas Kaffeemasse einweichen lassen.

In der Zwischenzeit die Sahne steif schlagen. Dann die Gelatine in die Kaffeemasse einrühren, kurz abwarten und die Sahne unterziehen. Sodann die Kouvertüre gut gemischt unter die Masse ziehen.

Alles in eine schöne Schüssel einfüllen und im Kühlschrank weiter aushärten lassen.