Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Eiskaffee-Mousse mit Schokosplitter-Sahnehaube & Karamell

Zutaten:

Für 4-6 Personen:

- 300 ml Sahne
- 100 ml Eiskaffee
- 2 Bio-Eier aus der Region (z.B. mit dem Biozeichen Baden-Württemberg)
- 30 g Zucker
- 50 ml Espresso
- 150 g Schokolade (70%), fein gerieben
- 2 Blätter Gelatine
- 4 cl Kaffeelikör

Extra:

- 250 ml Sahne
- 4 EL Schokoraspel
- Karamellsirup
- Krokant

Zubereitung

Die Gelatine in kaltem Wasser ca. 5 Minuten einweichen.

Die Eier trennen und die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen. Beiseitestellen.

Eigelbe, Zucker und 50 ml Espresso über heißem Wasserbad 8 Minuten schaumig schlagen. Die Schokolade vorsichtig schmelzen und in die Eigelbmasse rühren.
Den Kaffeelikör mit dem Eiskaffee erwärmen. Die gut ausgedrückte Gelatine unter Rühren darin auflösen und zur Eigelbmasse geben.

Alles über Eiswürfel kalt schlagen, bis es andickt. Dann abwechselnd geschlagenes Eiweiß und geschlagene Sahne vorsichtig unterheben. In Dessertgläser einfüllen (2/3 hoch) und ca. 4 Stunden kaltstellen.

Zum Servieren geschlagene Sahne mit Schokoraspeln vermischen und auf die Gläser verteilen. Darüber Krokant und Karamell verteilen.