



Kaffeemousse

ZUTATEN

4 Blätter weiße Gelatine
1 Vanilleschote
¼ l kräftiger Kaffee (Espresso)
3 Eigelbe
80 g Zucker
200 g Schlagsahne

Zubereitung

Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Vanilleschote längs aufschneiden und mit dem Kaffee einmal aufkochen, vom Herd nehmen. Die Vanilleschote entfernen.

Eigelbe mit Zucker schaumig schlagen, mit 6 EL vom Kaffee verrühren, dann nach und nach unter den übrigen Kaffee schlagen, bei niedriger Temperatur auf den Herd zurückstellen. So lange weiter schlagen, bis die Masse dicklich wird, nicht kochen lassen! Gegebenenfalls den Topf vom Herd ziehen. Die Gelatine einweichen und tropfnass zur heißen Creme geben, darin auflösen und gut unterrühren. Die Creme überm kalten Wasserbad kalt schlagen. Sahne steif schlagen und sobald die Creme zu gelieren beginnt unterheben. Kaffeecreme nach Belieben mit einem Spritzbeutel mit großer Sterntülle in (Cocktail)Gläser spritzen und ca. 3 Std. im Kühlschrank fest werden lassen.