

Creme Finesse (Schokoladenmousse)

Zutaten:

4 Eier

60 g Zucker

100 g bittere Schokolade

1 EL Pulverkaffee

1 1/2 EL Rum

2 Blatt Gelatine

1/4 l Schlagsahne

So geht's:

Eier und Zucker schaumig schlagen.

Schokolade schmelzen und unter die Eier-Zucker-Masse rühren.

Pulverkaffee in Wasser auflösen.

Gelatine einweichen und in Rum auflösen; zusammen mit dem aufgelösten Pulverkaffee zur Eier-Zucker-Masse geben und verrühren.

Zuletzt Sahne schlagen und unterheben.

Die Creme kalt stellen und fest werden lassen.

Von Michaela