

REZEPT FÜR KAFFEE-SCHOKO-MOUSSE MIT CHILI-KIRSCHEN



KAFFEE-SCHOKO-MOUSSE MIT CHILI-KIRSCHEN

Schwierigkeitsgrad: normal

für 6 Portionen | 30 Min. | + Zeit zum Kühlen und Andicken

Zutaten

- 100 g Zartbitterschokolade
- 250 g Schlagsahne
- 2 sehr frische Eier
- 80 g SweetFamily Puderzucker
- 1 Päckchen lösliches Espressopulver (1,8 g)
- 1 kleine rote Chilischote
- 500 g Sauerkirschen (frisch oder TK, aufgetaut)
- 130 g SweetFamily 1-2-3 Fruchtaufstrich
- 20 g Mokka-schokolade



4463

ZUBEREITUNG

445

Kcal

pro Portion

5

Gramm

Eiweiß

53

Gramm

Kohlenhydrate

22

Gramm

Fett

1. Schokolade hacken und über einem warmen Wasserbad schmelzen. Herunternehmen und etwas abkühlen lassen. 200 g Sahne steif schlagen. Eier trennen und Eiweiß steif schlagen. Eigelb mit gesiebttem Puderzucker und Espressopulver sehr cremig rühren. Übrige Sahne unterrühren. Abgekühlte Schokolade nach und nach zufügen und unterrühren. Sahne und Eiweiß nacheinander locker unterheben. Mousse auf 6 Portionsschälchen oder -gläser verteilen und mindestens 2 Stunden kühl stellen.

2. Chili putzen, entkernen und fein hacken. Kirschen waschen und entsteinen. 300 g mit [1-2-3 Fruchtaufstrich](#) in einem hohen Rührbecher 45 Sekunden pürieren. Übrige Kirschen und Chili unterrühren und 15 Minuten andicken lassen.

3. Mokka-schokolade raspeln. Kirschkompott auf der Mousse anrichten und mit Schokoraspeeln bestreuen.