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 Mokkaschokolade

4381

ZUBEREITUNG

445	5	53	22
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
pro Portion	Eiweiß	Kohlenhydrate	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 gesiebtem 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 Fruchtaustrich in einem hohen Rührbecher 45 Sekunden pürieren. Übrige Kirschen und Chili unterrühren und 15 Minuten andicken lassen.

3. Mokkaschokolade raspeln. Kirschkompott auf der Mousse anrichten und mit Schokoraspeln bestreuen.