

Mousse au Café

Zutaten:

- ☞ ▶ 50 g Zartbitterschokolade
- ☞ ▶ 80 ml Kaffee
- ☞ ▶ 1 EL Orangenmarmelade
- ☞ ▶ 1 TL Honig (*wer es süßer mag, nimmt mehr*)
- ☞ ▶ 1 Pr. Salz, Nelken, Kardamom
- ☞ ▶ 2 Blatt Gelatine - in wenig Wasser einweichen
- ☞ ▶ 100 ml Sahne - steifschlagen
- ☞ ▶ ½ Mango - schälen in Würfel schneiden
- ☞ ▶ ½ Granatapfel - entkernen

Zubereitungszeit: ca. 2 Std. mit Kühlzeit

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4



Zubereitung:

Kaffee mit der Schokolade in einen Topf geben & erwärmen bis die Schokolade geschmolzen ist. Orangenmarmelade, Honig sowie Gewürze zufügen, bis auf Handwärme abkühlen lassen. Nun die ausgedrückte Gelatine zugeben und gut umrühren. Auskühlen lassen bis die Masse etwas fest wird, nun erst die Sahne unterheben. Im Kühlschrank fest werden lassen.

Mit zwei Teelöffeln Nocken ausstechen und auf Tellern schön anrichten, mit Obst garnieren.