

Vorgeschlagen von: am So 01 Mär 2009 21:57:56 CET

Beschreibung

Zutaten

3 Eigelb, 3 Blatt Gelantine, 6 Eiweiß, 10 cl Zuckersirup (120°C heiß), 2EL Gelierzucker, 50cl Creme fraîche, für den Mokkasirup: 5 große Tassen starken Kaffee (Mokka), 5cl flüssiges Kaffeeextrakt, 30cl braunes Bier

Zubereitung

Den Kaffee, den Kaffeeextrakt und das Bier mischen und erhitzen. Die drei Eigelb mit einem elektrischen Rührgerät schaumig schlagen. Den kochenden Kaffee-Bier-Sirup unterrühren. Die Gelantine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und hinzufügen. So lange rühren, bis die Masse erkaltet ist.

Das Eiweiß mit dem elektrischen Rührgerät zu steifem Schnee schlagen. Den Zuckersirup (120°C heiß) unter Rühren langsam hineinfließen lassen und die zwei Eßlöffel Gelierzucker unterrühren. Erkalten lassen. Die Kaffeezubereitung und die Eiweißmischung vorsichtig zur Creme fraîche geben. Zwei Stunden kalt stellen. Die Mokka-Bier-Mousse auf einem Teller anrichten, mit hauchdünnen Mandelplätzchen verzieren und kühl, aber nicht eiskalt servieren.

Anmerkungen

Zubereitungsdauer	5 Min	Schwierigkeit	ganz einfach
Portionen	eine Portion	Sonstige Menge	
Land/Region		Kosten	
Vegetarisch	0	Laktose frei	0
Diabetisch	0	Gluten frei	0
Kilo-Kalorien		Kilojoule	
Fettgehalt		Broteinheiten	
Eiweiß		Kohlehydrate	