

Kaffee-Schokomousse-Kuchen mit VERPOORTEN

Zutaten

Für 8 Gläser (Höhe und Durchmesser 6 cm)

Keksbasis:

250 g dunkle Schokokekse mit oder ohne Schokosplitter
120 g geschmolzene Butter

Kaffee-Schoko-VERPOORTEN-Mousse:

45 ml starken Kaffee
45 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
250 g weiße Kuvertüre
60 ml Schlagsahne
4 Eier (Eiweiß und Eigelb trennen)
3 ½ Blatt Gelatine
40 ml kochendes Wasser
80 g Zucker

VERPOORTEN-Schoko-Topping:

90 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
200 g dunkle Kuvertüre
80 ml Schlagsahne

Sahne + Deko:

200 ml Schlagsahne
1 EL Puderzucker
1 TL Bourbon Vanillezucker
Schokoperlen

Zubereitung

Keksbasis:

Kekse in einem Mixer fein mixen. Geschmolzene Butter unterrühren. Mit einem Teelöffel in die Serviergläser füllen, leicht andrücken und in den Kühlschrank stellen.

Kaffee-Schoko-VERPOORTEN-Mousse:

Schlagsahne in einem Topf erhitzen, weiße Kuvertüre klein hacken und in der Schlagsahne auflösen, anschließend den Topf vom Herd nehmen. Die Gelatine in dem kochenden Wasser auflösen. Kaffee, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Eigelb in die weiße Schoko-Sahne-Masse einrühren. Danach die Gelatine unterrühren. Eiweiß steif schlagen und teelöffelweise den Zucker untermixen. Dann unter die Schokomasse heben. Mit einem Teelöffel in die Serviergläser füllen und für 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

VERPOORTEN-Schoko-Topping:



[Link zum Rezept: Kaffee-Schokomousse-Kuchen mit VERPOORTEN](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Kaffee-Schokomousse-Kuchen mit VERPOORTEN

Schlagsahne in einem Topf erhitzen, dunkle Kuvertüre klein hacken und in der Schlagsahne auflösen. Vom Herd nehmen und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör untermischen. Abkühlen lassen und mit einem Teelöffel in die Serviergläser füllen. Anschließend für 1 Stunde wieder in den Kühlschrank stellen.

Sahne + Deko:

Kurz vor dem Servieren die Sahne mit dem Puderzucker und Bourbon Vanillezucker steif schlagen. Auf die Serviergläser verteilen (z.B in einen Gefrierbeutel geben, die Spitze abschneiden und draufspritzen). Zum Schluss noch mit den Schokoperlen dekorieren und fertig ;)

[Link zum Rezept: Kaffee-Schokomousse-Kuchen mit VERPOORTEN](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de