

Caffè-Corretto-Mousse

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.
Kühl stellen: ca. 2¼ Std.
Für 4 Espressotassen von je ca. 1 dl

1 frisches Eigelb
30 g Zucker

1 Blatt Gelatine, ca. 5 Min.
in kaltem Wasser eingelegt,
abgetropft

½ dl starker Kaffee
(z. B. Espresso), heiss

1 frisches Eiweiss

1 Prise Salz

1 dl Rahm, steif geschlagen

Grappa nach Belieben

1. Eigelb und Zucker in einer Schüssel mit den Schwingbesen des Handrührgeräts rühren, bis die Masse heller ist.

2. Gelatine unter den heissen Kaffee rühren, durch ein Sieb zur Eimasse giessen, verrühren. Kühl stellen, bis die Masse am Rand leicht fest ist. Herausnehmen, glatt rühren.

3. Eiweiss mit dem Salz steif schlagen, abwechselnd mit dem Schlagrahm sorgfältig unter die Masse ziehen. In Espressotassen verteilen, zugedeckt ca. 2 Std. kühl stellen. ✖

Servieren: Wenig Grappa auf die Mousse giessen, sofort servieren.

Pro Person: 10 g Fett, 2 g Eiweiss,
8 g Kohlenhydrate, 560 kJ (134 kcal)



Wer nach dem Essen einen Caffè corretto braucht, wird auch diese Mousse lieben!