

Weißer Kaffeemousse

Cremiges Dessert mit Kumquats für Kaffeeliebhaber

etwa 6 Portionen



etwas Übung erforderlich

_____ bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Souffléförmchen oder Tassen:

Mousse:

200 ml Milch
25 g Puderzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
50 g Kaffeebohnen
3 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
400 g kalte Schlagsahne

Zum Verzieren:

50 g Mokkaschokolade
6 Kumquats
etwa 2 frische Feigen

1 Vorbereiten:

Die Milch mit dem Zucker und Vanillin-Zucker in einem kleinen Topf erhitzen. Die ganzen Kaffeebohnen hinzufügen und alles zugedeckt mind. 2 Std., für ein intensiveres Aroma über Nacht, in den Kühlschrank stellen und ziehen lassen.

2 Zubereiten:

Die Kaffeebohnen-Milch durch ein Sieb geben und die Kaffeebohnen gut abtropfen lassen. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen und auflösen. Die aufgelöste Gelatine zuerst mit etwas von der Kaffeemilch verrühren, dann unter die übrige Kaffeemilch rühren. Die Sahne steif schlagen. Wenn die Kaffeemilch zu gelieren beginnt, die Sahne unterheben. Die Förmchen oder Tassen mit kaltem Wasser ausspülen und die Kaffeemousse einfüllen. Die Mousse mind. 2 Std. (oder auch über Nacht) in den Kühlschrank stellen.



3 Verzieren:

Schokolade grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Die Schokolade in ein Spritztütchen oder kleinen Gefrierbeutel geben, gut verschließen, eine kleine Ecke abschneiden und auf Backpapier 6 beliebige Ornamente, Gitter etc. spritzen. Die Schokoladenornamente auf dem Papier im Kühlschrank fest werden lassen.

- 4** Kumquats und Feigen waschen, abtropfen lassen und in Scheiben oder Spalten schneiden. Die Mousse mit einem spitzen Messer vom Förmchenrand lösen und nach Wunsch in Papierbackförmchen stürzen. Sollte sich die Mousse schlecht lösen, die Förmchen kurz in heißes Wasser tauchen und dann stürzen. Die Mousse mit den Früchten und Schokoornamenten dekorativ belegen und nach Wunsch leicht mit Puderzucker bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können die Mousse auch in 6 Dessert-Ringe einfüllen. Oder in eine Schale geben und nach dem Festwerden mit Hilfe von 2 Esslöffeln „Nocken“ abstechen. Hierfür die Löffel immer wieder in Wasser tauchen. Die übrige Mousse mit Milch oder Kakao verrühren, nach Belieben mit 2 EL Rum abschmecken und als Soße dazu reichen.

