

Cappuccino-Mousse



Rezept für 10 Portionen

Zutaten

100 g	Espresso aus der Maschine
50 g	Zucker
200 g	dunkle Couverture in kleine Stücke gebrochen
50 g	Amaretto
250 g	QimiQ Classic, ungekühlt
100 g	Wasser
7 g	lösliches Espressopulver
100 g	Emmi Mascarpone
80 g	Zucker
10 g	Vanillezucker
300 g	Emmi Vollrahm
	Amaretti gebrochen, zum Garnieren
	Schokoladendekor
	Kaffeebohnen

Zubereitung

Mocca-Amaretto-Sauce

1. Espresso aus der Maschine und Zucker aufkochen.
2. Couverture und Amaretto begeben, gut rühren und erkalten lassen.

Cappuccino-Mousse

1. Espressopulver in heissem Wasser auflösen und erkalten lassen.
2. QimiQ Classic glatt rühren.
3. Espresso, Mascarpone, Zucker und Vanillezucker dazugeben und mit dem QimiQ Classic mischen.
4. Vollrahm steif schlagen und vorsichtig unter die Masse ziehen.
5. Mocca-Amaretto-Sauce in die Gläser verteilen, Cappuccino-Mousse darüber dressieren und mindestens 1 Stunde kühl stellen.

Tipp:

Vor dem Servieren nach Belieben mit geschlagenem Rahm, gebrochenen Amaretti und Schokoladendekor garnieren.