

# Italienische Rezepte

## Cappuccino Mouse

Anzahl: 6 Portionen

Gattung: Dessert, Italien, Kaffee, Schokolade

---

250 g weiße Schokolade,  
-geschmolzen  
125 g weiche Butter  
2 Eier, leicht geschlagen

3 Teel. Gelatine  
315 ml Sahne  
3 Teel. Instantkaffee

---

1. Schokolade, Butter und Eier in einer Schüssel glatt rühren. 2 EL Wasser in eine kleine feuerfeste Schüssel geben. Gelatine gleichmäßig darauf verteilen und quellen lassen. Einen grossen Topf mit ca. 4 cm Wasser füllen. Zum Kochen bringen, vom Herd nehmen, die Schüssel vorsichtig hineinstellen. Gelatine unter Rühren auflösen, leicht abkühlen lassen. In die Schokoladenmischung geben. Gut verrühren, abdecken und 30 Minuten kühlen, bis die Mischung fest wird.
2. Sahne schlagen, bis sich weiche Spitzen bilden und vorsichtig unter die Mouse heben. 1/3 der Mouse in einer gesonderten Schüssel zur Seite stellen. Kaffeepulver in 3 TL heißem Wasser auflösen. Abkühlen lassen, dann unter die restliche Mouse rühren.
3. Kaffeemouse gleichmäßig auf 6 kleine Gläser oder Dessertschalen verteilen, Oberfläche glätten. Weiße Mouse mit dem Löffel oder einer Sprühtülle darauf verteilen, bedecken und vor dem Servieren mehrere Stunden oder über Nacht kühl stellen. Je nach Geschmack kann man die Mouse mit Muskatnuss verzieren.