



## Cappuccino-Mousse

**Vor- und zubereiten:** ca. 25 Min.

**Kühl stellen:** ca. 2 Std.

Für 4 Tassen von je ca. 1½ dl

---

**2 frische Eigelbe**

**3½ EL Zucker**

**1 EL heisses Wasser**

---

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

**2 EL Espresso**, heiss

---

**2 frische Eiweisse**

**1 Prise Salz**

**1 dl Rahm**

---

**1 dl Rahm**

**2 EL Cacao Nibs**  
(siehe Hinweis)

---

**1** — Eigelbe, Zucker und Wasser mit den Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 5 Min. rühren, bis die Masse schaumig ist.

**2** — Gelatine im heissen Espresso auflösen, 2 EL Eimasse darunterrühren, sofort unter die restliche Eimasse rühren.

**3** — Eiweisse mit dem Salz steif schlagen. Rahm steif schlagen, unter die Eimasse ziehen. Eischnee sorgfältig darunterziehen, in die Tassen füllen, zugedeckt ca. 2 Std. kühl stellen.

**4** — Rahm steif schlagen, mit den Cacao Nibs auf der Mousse verteilen.

**Hinweis:** Cacao Nibs sind in grösseren Coop Supermärkten erhältlich. Ersatz: Schokoladespäne.

**Portion:** 279 kcal, F 23 g, Kh 14 g, E 5 g