

## «Kafi-Güggs»-Mousse mit Kägi fret

Rezept für 4 Personen



## Zubereitung

### Zutaten «Kafi-Güggs»-Mousse

1 ½ Packungen Kägi fret (die 2er-Packung,  
nicht die Minis-Stangen)  
1 ½ dl starken Kaffee, ausgekühlt  
125 g QimiQ classic ungekühlt  
50 g Mascarpone  
35 g Zucker  
1 Beutel Vanillezucker  
2 ml Kirschwasser oder sonstiger Obstbrand  
nach Belieben  
150 g Vollrahm  
Schokoladensauce und Schlagrahm  
zum Garnieren

### Zubereitung «Kafi-Güggs»-Mousse

Die Kägi fret grob zerbröseln und etwas zum Garnieren beiseitelegen. Die Kägi fret-Brösel in vier Gläser verteilen und mit der Hälfte des Kaffees beträufeln. QimiQ in einer Schüssel glattrühren. Kaffee, Vanille Zucker, Zucker und Mascarpone zugeben und gut unterrühren. Kirschwasser ebenfalls zugeben und unterrühren. Den Schlagrahm steif schlagen und vorsichtig unter die Masse mengen. Die fertige Mousse in die Gläser füllen und mindestens 2 Stunden kühlstellen. Mit Schlagrahm, Kägi fret-Brösel und Schokoladensauce garnieren.