

Rezept für 4 Personen



ZUBEREITUNG

Zutaten «Kafi-Gügg»-Mousse

1 ½ Packungen Kafi 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-Gügg»-Mousse

Die Kafi fret grob zerbröseln und etwas zum Garnieren beiseitelegen. Die Kafi 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, Kafi fret-Brösel und Schokoladensauce garnieren.