



Kaffee-Mousse mit Crunch

mit Kaffeelikör und Knuspermüsli

Zutaten

- 2 Blätter Gelantine
- 100 ml Kaffee oder Espresso
- 50 g Zucker
- 50 ml **middenmang Kaffeelikör**
- 50 g geschmolzene Zartbitterschokolade
- 100 g Mascarpone
- 100 ml geschlagene Sahne

- 100 g Zucker
- lösliches Kaffeepulver für eine Tasse
- 100 g **middenmang Knuspermüsli** (Sorte nach eigener Wahl)

Zubereitung

Mousse:

Gelatine in kaltem Wasser 5 Minuten einweichen, ausdrücken und im heißen Kaffee mit Zucker und Likör auflösen. Schokolade und Mascarpone unterrühren. Zum Schluss vorsichtig die geschlagene Sahne unterheben.

Mindestens 2 Stunden kaltstellen.

Crunch:

Zucker in einem Topf mit einem Holzlöffel vorsichtig schmelzen, lösliches Kaffeepulver unterrühren und wenn der Zucker karamelisiert, das Knuspermüsli unterheben. Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und erkalten lassen. Anschließend mit einem Messer zerhacken. Den Crunch kurz vor dem Servieren auf den Kaffee-Mousse geben.

In einer Dose oder in einem Schraubglas bleibt der Crunch knusprig. So lässt sich auch ein Vorrat anlegen.



middenmang
echt handgemacht

