



CAFÉ PINO  
SCHOKO-MOUSSE

# ZUTATEN

(für 4 Personen)

200 g	Zartbitter Schokolade
100 ml	starker Café Pino
4 Eier	getrennt
3 EL	feiner Zucker

# ZUBEREITUNG

Die Schokolade raspeln, in eine Schüssel geben und mit dem Café Pino über einem heißen Wasserbad auflösen. Die Eigelbe, bei verminderter Hitze, nacheinander einrühren. Die Eiweiße mit Zucker steif schlagen. In drei Teilen vorsichtig unter die Café Pino-Schoko-Masse heben. In kleine Gefäße füllen und die Mousse mindestens zwei Stunden, besser über Nacht, im Kühlschrank ruhen lassen.

Unser Café Pino wird aus den Samen der Süßlupine hergestellt. Diese werden in einem schonenden Verfahren geröstet, vermahlen und aromaschützend verpackt. Der Lupinenkaffee ist frei von Koffein und Gluten und damit eine gelungene Alternative zum Bohnenkaffee.

Weitere Rezepte finden sie unter:  
[www.kornkreis.bio](http://www.kornkreis.bio)



**KORKKREIS**  
Erzeugergemeinschaft GmbH  
Talstraße 21 · 89542 Herbrechtingen  
DE-ÖKO-006 - [info@kornkreis.bio](mailto:info@kornkreis.bio)