



CAFÉ PINO SCHOKO-MOUSSE

ZUTATEN

Für 4 Personen

200 g Zartbitter Schokolade

100 ml starker frisch aufgebühter Café Pino

4 Eier getrennt

3 EL feiner Zucker



ZUBEREITUNG

Einen starken Café Pino zubereiten. Die Schokolade raspeln und in eine Schüssel geben. Anschließend mit dem lauwarmen 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 zu Bohnenkaffee.

LUST AUF MEHR REZEPTE? BESUCHEN SIE UNS AUF
www.kornkreis.bio/rezpte