

Schokolade-Moccamousse

ZUBEREITUNG

Schokolade und Butter im Wasserbad schmelzen. Schlagobers mit dem Löskaffee im Topf aufkochen, dann langsam unter die Schokoladenmasse heben. In kleine Espressotassen füllen und mit geschlagener Sahne und Kakao anrichten.



ZUTATEN

200 g Bensdorp Haushalts
Schokolade

100 g Kaffeeschokolade

60 g Butter

200 ml Schlagobers

2 EL Kaffeepulver,
lösliches

etwas Schlagobers
geschlagen

Kakaopulver als
Dekoration