Mousse au Chocolat Express

Das Rezept für Mousse au Chocolat Express lässt sich gut vorbereiten, wenn Gäste erwartet werden.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,2 h

Zutaten

400 ml	Schlagobers
2 TL	Kaffee (Instant)
8 EL	Kakao (Instant)
2 EL	Cognac
40 g	Staubzucker

Zubereitung

1. Das **Mousse au Chocolat Express** ist im Nu zubereitet. Gekühlten Schlagobers mit Cognac und Staubzucker nach Belieben vermengen.

2. Instant Kaffee und Kakao Pulver hinzufügen und so lang rühren, bis sich das Pulver vollständig aufgelöst hat.

3. Im Anschluss mindestens eine Stunde kühlen und mit einem Sahnegerät aufsprühen.

Tipp

Das Mousse au Chocolat Express als kalten Nachtisch reichen.