



## Weisse Kaffee-Mousse

🕒 Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

🕒 Ziehen lassen: ca. 12 Std.

🕒 Kühl stellen: ca. 1 Std.

🌱 vegetarisch

Portion (1/4): 413 kcal, F 36 g, Kh 14 g, E 5 g

### Zutaten

für 4 Personen

2.5 dl **Vollrahm**

40 g **Kaffeebohnen**

3 EL **Zucker**

40 g **Mandelstifte** ich mag es lieber ohne Mandelstifte

0.5 EL **Zucker**

100 g **Crème fraîche**

### Und so wirds gemacht:

1. Rahm mit den Kaffeebohnen und dem Zucker unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Pfanne von der Platte nehmen, auskühlen. Zugedeckt im Kühlschrank ca. 12 Std. ziehen lassen.
2. Mandeln in einer beschichteten Bratpfanne ohne Fett rösten. Zucker begeben, mischen, rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat, auskühlen.
3. Rahm durch ein Sieb in eine Schüssel streichen (ergibt ca. 280 g), gut abtropfen. Crème fraîche begeben, mit den Schwingbesen des Handrührgeräts steif schlagen. Mousse zugedeckt ca. 1 Std. kühl stellen. Mousse mit einem Esslöffel abstechen, auf Tellern anrichten, Mandeln darüberstreuen.

mit Schlagscheibe Bamix sehr fest schlagen, mir ist nach 2 h kühl stellen die untere Hälfte wieder flüssig geworden, da ich es nur locker mit dem Bamix geschlagen hatte.

Ergibt: ca. 4 dl Mousse

### Fazit:

Für Kaffeeliebhaber geeignet  
am 18.2.24 für André gemacht.  
Ist erfrischend und nicht süß.