

CRUNCHY CREAM MOKKA MOUSSE

Rahm erwärmen, Kaffeepulver beigegeben,
gut verrühren, bis sich der Kaffee aufgelöst hat.
Flüssigkeit in einer Schüssel vollständig
auskühlen lassen.

CRUNCHY CREAM und Mascarpone in die
Schüssel geben, gut verrühren. Rahm steif schlagen,
sorgfältig darunterziehen.

Mousse in Gläsli anrichten, etwa eine Stunde
kühl stellen.

CRUNCHY CREAM Mokka Mousse mit
den Mokkabohnen verzieren.



MOUSSE CRUNCHY CREAM ET MOCCA

Chauffer la crème, ajouter le café soluble,
bien mélanger jusqu'à la dissolution du café. Laisser
complètement refroidir dans un saladier.

Mettre le CRUNCHY CREAM et le mascarpone
dans un saladier et bien mélanger. Fouetter la crème et
l'incorporer délicatement.

Verser la mousse dans des verrines et réserver
environ une heure au frais.

Décorer la mousse CRUNCHY CREAM mocca
de grains de café.



3 EL Rahm
2 EL sofortlösliches
Kaffeepulver
150 g CRUNCHY CREAM
50 g Mascarpone
1 1/2 dl Rahm
einige Schokolade-
Mokkabohnen

Ergibt 4 Portionen
Vor- und zubereiten: etwa 10 Minuten
Kühl stellen: etwa 1 Stunde
4 Gläser à je etwa 1 1/2 dl
Nährwerte / Portion: 422 kcal

3 cs de crème entière
2 cs de café soluble
150 g CRUNCHY CREAM
50 g de mascarpone
1 1/2 dl de crème entière
Quelques grains de
café en chocolat

Pour 4 portions
Préparation: environ 10 minutes
Réserve au frais: environ 1 heure
4 verrines d'environ 1 1/2 dl
Valeur nutritive / portion: 422 kcal

