



WEISSES KAFFEE- MOUSSE MIT CRUNCH

**FÜR 4 PERSONEN
FÜR 4 GLÄSER VON JE
CA. 2 ½ DL**

5 dl Vollrahm
80 g Kaffeebohnen
80 g Zucker

200 g Crème fraîche

100 g Nussmischung
(z. B. Mandel-Erdnuss-Mix,
Honig & Salz)

UND SO WIRDS GEMACHT

1. Ziehen lassen: 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. oder über Nacht ziehen lassen.

2. Mousse: Rahm durch ein Sieb in eine Schüssel streichen (ergibt ca. 550 g), gut abtropfen. Crème fraîche begeben, mit den Schwingbesen des Handrührgeräts knapp steif schlagen, in die Gläser verteilen. Mousse zugedeckt ca. 1 Std. kühl stellen.

3. Crunch/Anrichten: Nussmischung grob hacken, kurz vor dem Servieren auf der Mousse verteilen.

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.
Ziehen lassen: ca. 12 Std.
Kühl stellen: ca. 1 Std. Ergibt ca. 8 dl
Nährwert: Portion (1/4): 803 kcal
70 F / 35 KH / 7 EW
vegetarisch, ohne Gluten

Einkaufsliste

Diese Zutaten finden Sie
in den Coop Pronto Shops.



In Zusammenarbeit mit

Betty Bossi