



Irish-Coffee-Mousse

8-10 Portionen

4 Eier

200 g Doppelrahmfrischkäse

100 g Puderzucker

75 ml starker Kaffee

75 - 100 ml irischer Whiskey

8 Blatt weiße Gelatine

500 ml Sahne

Eier trennen, Eiweiß anderweitig verwenden

Gelatine in kaltem Wasser einweichen

Kaffee, falls er kalt ist, erhitzen

Sahne sehr steif schlagen

Eigelb, Frischkäse und Puderzucker mit dem Handmixer verrühren und cremig schlagen. Die Gelatine im heißen Kaffee auflösen. Whiskey zugeben, dann löffelweise von der Eier-Käse-Masse zugeben und immer wieder rühren. Kaffee-Whiskey-Masse zu der restlichen Eier-Käse-Masse geben und nochmals gut verrühren. Kalt stellen und zwischendurch immer wieder mit dem Schneebesen glatt rühren. Wenn die Masse deutlich zu gelieren beginnt, die Sahne unterheben und die Mousse wieder kalt stellen, am besten über Nacht. Zum Servieren mit 2 nassen Löffeln Nocken formen und mit Schokoladenraspeln, Sahne oder Whiskeyschaum garnieren.

Für den Whiskeyschaum 3 Eigelb und 60 g Zucker über dem Wasserbad schaumig aufschlagen. Einen kräftigen Schuss Whiskey zugeben, abschmecken und sofort servieren