

# Mousse au Caotina noir.



## **Zutaten** (für 4 Portionen)

- 100 g Caotina noir
- 1 EL flüssige Butter
- 1 Eiweiss
- 1 Eigelb
- 2 dl Schlagrahm
- 25 g Puderzucker
- 2 EL starker Kaffee
- 1 EL Rum (Ersatz: Rumaroma)

## **Zubereitung**

Caotina noir mit der flüssigen Butter vermischen. Eigelb und Puderzucker mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Kaffee und Rum begeben. Die Caotina-Butter dazugeben und zu einem Teig verrühren. Rahm halbfest schlagen und unter die Masse ziehen. Zum Schluss das steif geschlagene Eiweiss darunter ziehen und in 4 Portionenförmchen abfüllen. Für 2 bis 3 Stunden kühl stellen.

**Caotina®**

Caotina. Die Schokoladenseite des Lebens.