



Mehr Rezepte auf
www.lifechannel.ch/kochtipp
Foto © Andreas Feusi



Dessert

Schokoladenmousse-Tiramisu

Zutaten

Für 4 Personen

200 g Schokoladenmousse
125 g Mascarpone
100 g Zucker
50 cl Rahm
1 Zitrone
4 Mini-Meringues
8 Löffelbiskuits
2 dl Kaffee
50 g Zucker
wenig Amaretto

Schokoladenmousse 400 g

100 g Schokolade
2 Eier
2 dl Rahm
wenig Kirsch

1. Schokolade schmelzen
2. Eiweiss schlagen
3. Rahm schlagen
4. Eigelb und Schokolade mit Kirsch mischen, dann sofort Eiweiss und Rahm vorsichtig darunterziehen.

Zubereitung

1. Biskuit zuunterst im Glas platzieren, Kaffee mit Zucker und Amaretto kurz aufkochen und dann das Biskuit damit tränken.
2. Rahm schlagen, Mascarpone mit Zucker, Zitronensaft und wenig abgeriebener Schale mischen. Rahm darunterziehen.
3. Mascarpone Masse auf das getränkte Biskuit aufschichten, dann Schokoladenmousse draufgeben und für mindestens 4 Stunden kühl stellen.
4. Glas aus dem Kühlschrank nehmen und mit einem Mini-Meringue garnieren.
5. Servieren und geniessen.