

## Johann Lafer | Weiße Mokka-Mousse mit Beeren

---

### Zutaten für 4 Personen

#### Für die Mousse:

- 200 ml Milch
- 200 g Sahne
- 50 g Mokkabohnen
- 60 g Zucker
- 3 Blatt weiße Gelatine
- 3 Eigelb
- 3 cl Crème de Cacao (Schokoladenlikör)

#### Außerdem:

- 300 g Himbeeren, tiefgekühlt
- 100 g Puderzucker
- 200 g gemischte frische Beeren, z.B. Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren
- 2 Minzestiele
- 16 dunkle Schokotäfelchen

#### Zubereitung:

Die Milch mit Mokkabohnen aufkochen. Anschließend ca. 30 Minuten ziehen lassen. Dann durch ein feines Sieb gießen und nochmals aufkochen lassen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eigelbe mit dem Zucker in einer Metallschüssel verrühren und über heißem Wasserbaditerrühren. Dabei die Mokka-Milch nach und nach dazugeben und so lange rühren, bis die Masse zu binden beginnt. Die Kaffee-Creme vom Wasserbad nehmen. Gelatine gut ausdrücken und in der heißen Creme unter Rühren auflösen. Im eiskalten Wasserbad kalt rühren und mit dem Schokoladenlikör abschmecken. Sahne steif schlagen und unterheben. Die Mousse in eine eckige Form füllen und im Kühlschrank 2 – 3 Stunden fest werden lassen.

Himbeeren auftauen lassen, durch ein feines Sieb streichen und mit Puderzucker verrühren. Die frischen Beeren verlesen, kurz abbrausen und trocken tupfen. Erdbeeren waschen, putzen und nach Belieben halbieren. Minze waschen, trocken tupfen und die Blätter abzupfen.

Zum Servieren aus der Mousse mit einem Esslöffel Nocken abstechen und abwechselnd mit den Schokotäfelchen auf Dessert-Tellern zu Fächern schichten. Mit Beeren, Himbeermark und Minzeblättern garnieren.

*Rezept: Johann Lafer*

*Quelle: Lafer! Lichter! Lecker! vom 21.07.2007*

*Prominente Gäste: Birgit Schrowange & Roberto Blanco*