

Mousse Caffè Corretto



Anzahl Personen 4

Zutaten:	Und so wird's gemacht:
100 g Mocca- Schokolade zerbröckelt	In einer Schüssel übers Wasserbad hängen, schmelzen und glattrühren
1 EL Wasser	Ca. 15 Min. abkühlen
1 EL Zucker	
2 EL Grappa	
1 EL Ristretto	
2 dl Vollrahm	Knapp steif schlagen sorgfältig unter die Schokolade ziehen
	Mousse in Espressotassen verteilen und ca. 2 Std. kühl stellen