

# Kávový mousse



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 6

**2132** kalorií , **0 g** cukrů , **93 g** tuků , **149 g** bílkovin

**Autor:** sonizna

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/kavovy-mousse>

## Příprava

Mléko a 100 ml smetany přivedeme k varu.

Zbytek smetany vyšleháme dotuha.

Smícháme žoutky, kávu a cukr a na tuto směs nalijeme tak 2 lžíce horkého mléka se smetanou. Poté žoutky nalijeme do mléka na plotně a udržujeme je při teplotě 85 °C.

Čokolády nastrouháme a nalijeme na ně žloutkovou směs. Mícháme do rozpuštění.

Poté přidáme nabobtnalou želatinu a nakonec šlehačku. Dáme do formiček a necháme přes noc v lednici ztuhnout. Podáváme ozdobené lesním ovocem.

### ▣ Tip k receptu

Můžeme nalít například do silikonových formiček na muffiny nebo na formičky na crème brûlée.



## Ingredience

- 100 ml plnotučného mléka
- 40 g cukru krupice
- 75 g žloutků
- 10 g kávy
- 300 g mléčné čokolády
- 100 g hořké čokolády
- 430 ml smetanay ke šlehání (šlehačka)
- 100 g lesního ovoce
- 10 g želatiny

## Kategorie

Obyčejný den, Italská, Bezlepková, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Ovoce, Dezert