

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