



## KAFFEMOUSSE

I stedet for at slutte eftermiddagen af med kage, anbefaler vi denne "mættende dessertkaffe" i form af en køleskabskold kaffemousse lavet fra bunden.

### Du skal bruge (2-4 portioner):

2 dl stærk Merrild kaffe (*Vi anbefaler Merrild Specialristet No. 162, der er en fyldig og kraftig kaffe med god dybde og noter af hasselnød, der er perfekt i desserter.*)

1 dl sukker

5 blade husblas

4 stiftpiskede æggehvider

½ liter piskefløde

### Sådan gør du:

Læg husblas i blød i kold vand. Varm sukker, kaffe og piskefløde op til kogepunktet.

Klem vandet ud af husblasen, hvorefter du rører dem i den varme sukkerfløde.

Pisk herefter æggehviderne i til det hele har sat sig, og hæld da moussen i dessertglas.

Sæt på køl i et par timer, og nyd et lækkert alternativ til kagen.



Kaffemousse

<https://merrild-kaffe.dk/kaffemousse/>

