Mousse au chocolat

Zutaten für den iSi Gourmet Whip 0,5 Liter oder

400 ml Sahne
1-2 TL Instant-Kaffeepulver
8 EL Instant-Kakaopulver
2-3 EL Cognac

Zubereitung:
Alle Zutaten gut verrühren, so dass das Pulver vollständig aufgelöst ist, durch ein feines Haarsieb in den 0,5 Liter iSi Gourmet Whip füllen, eine iSi Sahnekapsel aufschrauben und kräftig schütteln. Im Kühlschrank lagern und gut gekühlt servieren.

Serviervorschlag: Mousse au chocolat mit Früchten der Saison und einer Kugel Eis auf einem Teller anrichten, mit Puderzucker bestäuben und mit Minzblättern dekorieren.