

**Das Dessert:**  
**Aufgeschäumtes Kaffee – Schokoladen – Mousse**  
**mit Keks – Knusperboden und Banane**



(Dessert aus fair gehandelten Produkten)

**Kaffee – Schokoladen – Mousse:**

- 100ml Kaffee
- 200ml Sahne
- 40g Zucker
- 150g dunkle Schokolade

Kaffee, Sahne und Zucker erhitzen und über die Schokolade geben. Alles gut verrühren, erkalten lassen, in einen Sahnespender abfüllen, eine Kapsel daraus drehen und gut schütteln.

**Knusperboden:**

- 120g kleingekrümelter Keks
- 170g Nougat
- 40g dunkle Schokolade
- Backpapier

Schokolade und Nougat schmelzen und den Keks unterheben. Die Masse zwischen zwei Backpapieren ausstreichen, kalt werden lassen und dann mit einem runden Ausstecher ausstechen.

**Bananenragout:**

- 2 Bananen
- 50ml Orangensaft
- 1 Vanilleschote
- 15g Zucker

Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren. In der Zwischenzeit die Bananen in haselnussgroße Würfel schneiden. Den Zucker mit dem Orangensaft ablöschen, die Vanilleschote dazugeben und sobald der Zucker sich losgekocht hat, die Banane dazugeben, einmal aufkochen und dann bei Seite nehmen.

#### **Anrichten:**

- Cashewkerne grob gehackt
- etwas Vollmilchschokolade

Den Knusperboden in die Mitte des Tellers geben, das Ragout darauf geben. Das Mousse auf das Ragout schäumen, etwas Vollmilchschokolade darüber raspeln und mit karamellisierten Cashewkernen garnieren.



aus der Reihe „Stein kocht – Schmitt isst“

[kirchenjahr.bistummainz.de/jahreskreis/erntedank](http://kirchenjahr.bistummainz.de/jahreskreis/erntedank)