

Dessert: Cappuccinokräm

1,5 dl starkt kaffe, typ espresso

9 msk socker

1,5 + 4,5 dl grädde

3 st vaniljstänger

750 gr mascarpone

Till garnering;

3 dl grädde

Kakaopulver

Koka kaffet och blanda i sockret. Låt svalna. Blanda kaffet med 1,5 dl ovispad grädde i en skål. Rör ner mascarponen och rör tills det blir slätt. Skrapa ur fröna ur vaniljstängerna och blanda ed mascarponekrämen. Vispa 4,5 dl grädde fluffigt och, ej för hårt och blanda med hjälp av en slev ner den i mascarponekrämen. Vispa 3 dl grädde till garneringen. Servera moussen i skålar med grädde på toppen. Pudra över med kakao.

