**Irish coffee dessertmousse**

cassonadesuiker
25 cl Ierse whisky
agaragar
kristalsuiker

eieren
koffie
oploskoffie
volle room
cacaopoeder

**De eerste laag**. Los 2 eetlepels cassonade op laag vuur op in de helft van de whisky in een steelpannetje. Laat 1 gram agaragar even meekoken. Meng met de rest van de whisky. Verdeel de bereiding over de glaasjes en laat opstijven in de koelkast.

Maak een ruban van 3 losgeklopte eidooiers met 90 g kristalsuiker. Bewaar de eiwitten.

**Tweede laag.** Maak een grote kop koffie en meng er 4 gram oploskoffie in. Giet ongeveer de helft van de koffie in een steelpannetje en breng aan de kook. Voeg 4 gram agaragar toe. Laat een minuutje doorkoken. Haal de koffie van het vuur en meng er de rest van de koffie onder. Giet de bereiding bij de ruban en klop op tot een homogene massa.

Klop de eiwitten op. Klop ook de room half op. Spatel eerst de opgeklopte eiwitten en vervolgens de halfopgeklopte room onder het beslag. Stort het beslag in de glazen en laat nog ongeveer een vinger ruimte.

**Toplaag**. Laat het geheel opstijven in de koelkast. Werk net voor het opdienen af met een laag half opgeklopte room en wat cacaopoeder.