
MOUSSE AU CHOCOLAT

<i>3 Tafeln Zartbitter Schokolade</i>	mit 6 EL Wasser im Wasserbad auflösen.
<i>9 Eigelb</i>	
<i>3 TL löslicher Kaffee</i>	
<i>3 Päck. Vanillezucker</i>	schaumig schlagen. Langsam die Schokolade einrühren.
<i>9 Eiweiß</i>	
<i>3 EL Zucker</i>	steifschlagen.
<i>2 Becher Sahne</i>	schlagen.
	Sahne und Eischnee unter die Masse heben. Die Creme kaltstellen.