

## Mousse au Chocolat

12 Personen

400 Gramm	Feinbitterschokolade (4 Tafeln)	mit
10 EL	Wasser	auf kleiner Flamme schmelzen, ständig rühren und dann von der Kochplatte nehmen
10	Eigelb	mit
2 TL	Pulverkaffee	und
2 EL	Vanillinzucker	verrühren. Langsam in die lauwarne Schokolade rühren.
¼ Liter	Süße Sahne	Sehr steif schlagen und vorsichtig unter die Schokolade heben. (Etwas Sahne zum garnieren lassen).
10	Eiweiß	Sehr steif schlagen und vorsichtig unter die Schokolade heben.
	Borkenschokolade	

Gut durchkühlen lassen und erst kurz vor dem Servieren mit Sahne und Borkenschokolade verzieren.