**Mocca-Mousse**

150 g Sahne

20 g Moccabohnen

30 g Vollei

 Etwas Staubzucker

2 Blatt Gelatine

 Grand Marnier

140 g Sahne

Sahne und Moccabohnen erwärmen und 24 Stunden einweichen.

Vollei und Staubzucker aufschlagen

Gelatine mit Grand Marnier auflösen und untermischen

Sahne und Sahne-Moccamischung und unter die Eimasse heben