



Brunslimousse

von Miriam Lehner

Mengen für 23 Personen

Quelle: Foobie

<https://fooby.ch/de/rezepte/9284/>

11.5 Stück Eier	Eigelbe, Zimt und Zucker mit den Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 3 Min. rühren, bis die Masse heller ist.
2.875 TL Zimt	
11.5 g Zucker	Ei
575 g Schokolade	Schokolade in eine Schüssel geben, mit dem Wasser übergiessen, ca. 3 Min. stehen lassen. Wasser sorgfältig abgiessen, Schokolade glatt rühren, unter die Masse mischen. Schlagrahm sorgfältig darunterziehen. Eiweisse mit dem Salz steif schlagen, Zucker begeben, weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt, mit den Mandeln sorgfältig unter die Masse ziehen. In eine Anrichteschale geben, zugedeckt ca. 6 Std. kühl stellen.
1.15 Liter Rahm	
5.75 TL Salz	
5.75 g Zucker	Ei
575 g Haselnüsse gemahlen	