

Lagerkochbuch.ch



Mouse au chocolat von DIEküche

Mengen für 10 Personen

Ein einfaches Dessert

2.0 Liter Wasser	ca. 2l Zum schmelzen der Schokolade. Wasser zum Kochen bringen.
375 g Schokolade	Zerkleinern und in eine Schüssel geben
7.0 cl Wasser	wenig Wasser der Schüssel mit der Schokolade hinzugeben. Die Schüssel mit der Schokolade nun in den Topf mit dem kochenden Wasser stellen und die Schokolade gelegentlich umrühren bis die Schokolade flüssig ist.
7.5 dl Rahm	in einem Massbecher steif schlagen und danach vorsichtig mit der flüssigen Schokolade mischen.