



Mousse au Chocolat von schiggy

Mengen für 120 Personen

alles darunterziehen, 3h kühlstellen

Tags: Vegetarisch

3 kg Kochschokolade	in Schüssel bröckeln, mit siedendem Wasser übergiessen und so schmelzen
60 Stück Eigelb	dazurühren
900 g Zucker	dazurühren
6 Liter Vollrahm	steifschlagen, darunterziehen
60 Stück Eiweiss	mit etwas Salz steif schlagen, wenig Zucker hinzufügen, weiterschlagen

frische Eier verwenden (<15 Tage vom Legedatum), Resten nicht aufbewahren