Mousse au Chocolat

von siegrist.gerhard@gmail.com

Mengen für 85 Personen

2.13 kg Schwarze Schokolade	fein hacken, Schokolade in eine dünnwandige Schüssel geben, über das nur leicht siedende Wasserbad hängen, sie darf das Wasser nicht berühren. Schokolade schmelzen, herausnehmen, glatt rühren.
42.5 Stück Eigelb	frische Eigelbe mit Zucker mit dem Schwingbesen/Rührgerät ca. 5 min rühren bis die Masse schaumig ist. Eimasse zur Schokolade geben, gut verrühren. Schlagrahm mit dem Schwingbesen sorgfältig unter die Masse ziehen.
85 g Zucker	5 EL Zucker (pro 10 Pers)
4.25 Liter Vollrahm	
42.5 Stück Eiweiss	Eiweisse mit dem Salz steif schlagen, Zurcker beigeben, kurz weiterschlagen. Einschnee portionenweise sorgfältig unter die Schokoladenmasse ziehen. Mousse zugedeckt im Kühlschranke zu 3 Std. fest werden lassen.
25.5 Prise Salz	
1.7 Liter Vollrahm	Schlagrahm separat zur Deko