



Ovo Schokoladenmousse

von Patrick Mast

Mengen für 24 Personen

Ausrüstung: Mixer, Frischhaltefolie

960 g Schoggipulver (OVO)

7.2 Stück Eier

4.8 g Puderzucker

(EL) Eier und Puderzucker in einer separaten Schüssel schaumig schlagen bis die Masse hell ist, sofort zur Schokolade geben und alles gut vermischen.

9.6 dl Vollrahm

Rahm steifschlagen und sorgfältig unter die cremige Schokoladenmasse ziehen. Das Mousse mit Sichtfolie zudecken und drei bis vier Stunden kühl stellen. Am besten über Nacht kalt stellen bei 1-5°C.

Servieren:

Das Mousse mit zwei Löffeln abstechen, auf Dessertteller anrichten und mit Rahm und Früchte beliebig dekorieren.