

Schnelle Mousse au Chocolat (schoggimousse)

von marta ostertag

Mengen für 30 Personen

Zubereiten: 20min

Kühl stellen: 1h

Auf dem Tisch in: 1h20min

Quelle: <https://www.swissmilk.ch/>

| | |
|--------------------|-------------------|
| 1.13 kg Schokolade | Milch oder dunkle |
| 15 Stück Eigelb | |
| 120 g Zucker | |
| 15 Stück Eiweiss | steif geschlagen |
| 1.13 Liter Rahm | steif geschlagen |
| 375 g Schokolade | zum Garnieren |

Schokolade schmelzen: Wenig Wasser in einer Pfanne bis kurz vor dem Siedepunkt erhitzen. Wasser soll nur dampfen, nicht kochen. Schokolade in eine Schüssel (kein Kunststoff) geben, deren Durchmesser grösser ist als der Durchmesser der Pfanne. Schüssel auf die Pfanne stellen. Schokolade langsam schmelzen lassen.

Eigelb und Zucker schaumig rühren, bis die Masse hell ist. Erst Eischnee, dann Schokolade begeben. Sofort sorgfältig zusammen unter die Eigelb-Masse ziehen, damit die Schokolade nicht fest wird. Rahm darunterziehen. Mindestens 60 Minuten kühl stellen.

Mit einem Küchenmesser Späne von der Schokolade schaben, Mousse damit garnieren.