Schnelles Schoggi-Mousse von Leonardo Davissi

Mengen für 32 Personen

Einfaches, schnelles Schoggi-Mousse ohne Eier.

Quelle: https://www.gutekueche.ch/schnelles-schoggi-mousse-rezept-9839

Ausrüstung: Raffel, Mixer

48 g Schwarze Schokolade	Reiben, um Späne herzustellen (werden am Ende für die Deko verwendet)
752 g Schwarze Schokolade	Zerbrechen
80 g Zucker	
4 dl Vollrahm	50 ml Vollrahm, Zucker und Schokolade in einer Pfanne erwärmen, bis sich Zucker und Schokolade aufgelöst haben. Pfanne von der Platte ziehen. Masse in eine grosse Chromstahlschüssel giessen. Die Schüssel mit dem Schoggi-Rahm mindestens 20 Minuten in den Tiefkühler stellen.
2 Liter Vollrahm	WICHTIG: Erst nach der Ruhezeit der Schoggi-Rahms weitermachen! Rahm mit dem Handmixer steif schlagen und unter den kühlen Schoggi-Rahm heben.

Schoggi-Rahm wie angegeben vorbereiten und in den Tiefkühler stellen.

Schoggi-Späne herstellen.

Nach der Kühlzeit Rahm schlagen, unter den Schoggi-Rahm heben und in Schalchen abfüllen. Mit den Schoggi-Spänen dekorieren.

Vor dem Servieren allenfalls nochmals kühlen.