Schoggi-Mousse von Andrea Romer

Mengen für 10 Personen

6.0 dl Vollrahm	davon 1dl mit Schokolade erwärmen
200 g Schokolade	zerkröckeln
20 g Zucker	4 EL nicht g

1. 1 dl Rahm, Zucker und Schokolade in einer Pfanne bei schwacher Hitze erwärmen, bis sich Zucker und Schokolade aufgelöst haben. Pfanne von der Wärmequelle ziehen.
2. Restlichen Rahm unter die Schokoladenmasse rühren, in eine grosse Glas- oder Chromstahlschüssel giessen. Schüssel mit der Schokoladen-Rahm-Mischung 20-30 Minuten in den Tiefkühler stellen. Oder: 4 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank kühl stellen.
3. Die Schokoladen-Rahmmischung mit dem Handrührgerät schaumig schlagen.