Schoggimousse

von Roman Müller

Mengen für 8 Personen

3.2 Stück Eier	Eier trennen, Eiweiss mit wenig Salz steif schlagen. Gegen Ende sorgfältig Zucker einrieseln und weiterschlagen
8 cl Rahm	mit Schokolade auf tiefem Feuer schmelzen
80 g Zucker	
240 g Schwarze Schokolade	grob hacken
2.4 dl Halbrahm	ebenfalls steifschlagen. Die Schokolade glatt rühren und in eine Schüssel umgiessen. Zuerst den Rahm, dann den Eischnee sorgfältig unterziehen. Die Mousse mindestens 2 Stunden kalt stellen.