

Schoggimousse

von Samuel Wüest

Mengen für 10 Personen

1.0 dl Milch	
125 g Milkschokolade	
2.0 Stück Eigelb	Geschmolzene Schokolade abkühlen lassen und die gut verklopften Eigelbe daruntermischen. Dann nochmals kühlstellen
2.0 dl Vollrahm	Steif schlagen und darunterziehen
4.0 Stück Eiweiss	Sehr steif schlagen und sorgfältig darunterziehen
125 g Schwarze Schokolade	Zusammen mit der Milkschokolade in Stücke brechen und mit Milch im Wasserbad bei niedriger Stufe und unter ständigem Rühren zum Schmelzen bringen