Schoggimousse von Samuel Wüest

Mengen für 35 Personen

3.5 dl Milch	
438 g Milchschokolade	
7.0 Stück Eigelb	Geschmolzene Schokolade abkühlen lassen und die gut verklopften Eigelbe daruntermischen. Dann nochmals kühlstellen
7.0 dl Vollrahm	Steif schlagen und darunterziehnen
14 Stück Eiweiss	Sehr steif schlagen und sorgfältig darunterziehen
438 g Schwarze Schokolade	Zusammen mit der Milchschockolade in Stücke brechen und mit Milch im Wasserbad bei niedriger Stufe und unter ständigem Rühren zum Schmelzen bringen