



Schoggimousse für Anfänger von Zwieback

Mengen für 10 Personen

Schoggimousse ohne Eier und einfach zuzubereiten.

200 g Schokolade	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.
------------------	---

70 g Zucker

1.0 dl Vollrahm

5.0 dl Rahm	Nach dem die geschmolzene Schokoladenmischung vollständig ausgekühlt ist: Restlichen Rahm unter die Schokoladenmasse rühren, in eine grosse Glas- oder Chromstahlschüssel giessen.
-------------	---

Die Schokoladen-Rahmmischung mit dem Handrührgerät schaumig schlagen.

Es können verschiedene Schokoladensorten verwendet werden.