

Schoggimousse Tiptopf

von Kathrin von Arx

Mengen für 10 Personen

5.0 Stück Eier

35 g Zucker

250 g Schwarze Schokolade

5.0 dl Vollrahm

Eigelb und Zucker schaumig rühren. Schokolade schmelzen und dazu geben. Eischnee schlagen. Rahm schlagen. Rahm und Eischnee sorgfältig unter die Schoggimasse ziehen. In Portionen anrichten und kühl stellen.