



Schoggimousse Tiptopf

von Kathrin von Arx

Mengen für 60 Personen

30 Stück Eier

210 g Zucker

1.5 kg Schwarze Schokolade

3 Liter 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.