



Schokoladenmousse

von jublaspreitenbach@hotmail.com

Mengen für 47 Personen

Ausrüstung: Frischhaltefolie, Mixer

1880 kg Schokoladenpulver

14.1 Stück Eier

9.4 g Puderzucker

(EL) Eier und Puderzucker in einer separaten Schüssel schaumig schlagen bis die Masse hell ist, sofort zur Schokolade geben und alles gut vermischen.

1.88 Liter Vollrahm

Rahm steif schlagen und sorgfältig unter die cremige Schokoladenmasse ziehen. Das Mousse mit Sichtfolie zudecken und drei bis vier Stunden kühl stellen. Am besten über Nacht kalt stellen bei 1-5°C.

Servieren:

Das Mousse mit zwei Löffeln abstechen, auf Dessertteller anrichten und mit Rahm und Früchte beliebig dekorieren.