# Schokoladenmousse Cevi StäHo von Thomas Stierle

Mengen für 30 Personen

Schokolade grob zerbröckeln, in eine Schüssel geben, mit siedendem Wasser übergiessen, ca. 5 Min. oder weniger stehen lassen, Wasser bis auf 1/2 EL abgiessen, Schokolade glatt rühren.

Eier & Puderzucker schaumig und hell rühren, sofort mit der noch flüssigen Schokolade mischen.

Rahm sorgfältig unter die Masse mischen.

ca. 1 Stunde kühl stellen.

| | |
|---|---|
| 750 g Schokolade | dunkle Schokolade, oder Toblerone |
| 9.0 Stück Eier | frische Eier |
| 225 g Puderzucker | 1EL=10g |
| 1.62 Liter Vollrahm | steif geschlagen |