

Schoggimousse



Zubereitung (6 Personen)

100 g Crémant Schokolade
2 Eier
2 dl Rahm
2 EL Zucker
1 Prise Salz

eventuell 1 dl Rahm zum dazu servieren

- Eier nach Eiweiss und Eigelb trennen
- Eiweiss + Salz in einer kleinen Schüssel steif schlagen und auf die Seite stellen
- 2 dl Rahm in einer kleinen Schüssel steif schlagen und auf die Seite stellen
- Eigelb + Zucker in einer kleinen Schüssel zu einer hellen luftigen Masse schlagen und auf die Seite stellen
- Schokolade in Stücke brechen und in eine grössere Schüssel geben
- reichlich siedendes Wasser über die Schokolade giessen, bis sie vollständig bedeckt ist
- kurz stehen lassen, bis die Schokolade weich ist
- Wasser vorsichtig abgiessen
- Eigelbmasse zur Schokolade geben und gut verrühren
- geschlagenen Rahm daruntermischen
- geschlagenes Eiweiss sorgfältig unter die Masse mischen
- entweder in kleine Dessertgläschen abfüllen oder in grosser Schüssel lassen
- 5-6 Stunden kühl stellen
- Servieren durch abstechen: Mousse sorgfältig mit 2 Suppenlöffeln abstechen, auf Teller anrichten mit leicht geschlagenem Rahm servieren

Tip

Kann 1-2 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden