

Mouse au chocolat von Würmling

Mengen für 45 Personen

Ein einfaches Dessert

| | |
|--------------------|---|
| 9.0 Liter Wasser | ca. 2l Zum schmelzen der Schokolade. Wasser zum Kochen bringen. |
| 1.69 kg Schokolade | Zerkleinern und in eine Schüssel geben |
| 3.15 dl Wasser | wenig Wasser der Schussel mit der Schokolade hinzugeben. Die Schüssel mit der Schokolade nun in den Topf mit dem kochenden Wasser stellen und die Schokolade gelegentlich umrühren bis die Schokolade flüssig ist. |
| 3.38 Liter Rahm | in einem Massbecher steif schlagen und danach vorsichtig mit der flüssigen Schokolade mischen. |