



Mousse au Chocolat von schiggy

Mengen für 105 Personen

alles darunterziehen, 3h kühlstellen

Tags: Vegetarisch

2.63 kg Kochschokolade	in Schüssel bröckeln, mit siedendem Wasser übergossen und so schmelzen
52.5 Stück Eigelb	dazurühren
788 g Zucker	dazurühren
5.25 Liter Vollrahm	steifschlagen, darunterziehen
52.5 Stück Eiweiss	mit etwas Salz steif schlagen, wenig Zucker hinzufügen, weiterschlagen

frische Eier verwenden (<15 Tage vom Legedatum), Resten nicht aufbewahren