

## Schoggi-Mousse von Andrea Romer

Mengen für 30 Personen

1.8 Liter Vollrahm	davon 1dl mit Schokolade erwärmen
600 g Schokolade	zerkröckeln
60 g Zucker	4 EL nicht g

- 1. 1 dl Rahm, Zucker und Schokolade in einer Pfanne bei schwacher Hitze erwärmen, bis sich Zucker und Schokolade aufgelöst haben. Pfanne von der Wärmequelle ziehen.
- 2. Restlichen Rahm unter die Schokoladenmasse rühren, in eine grosse Glas- oder Chromstahlschüssel giessen. Schüssel mit der Schokoladen-Rahm-Mischung 20-30 Minuten in den Tiefkühler stellen. Oder: 4 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank kühl stellen.
- 3. Die Schokoladen-Rahmmischung mit dem Handrührgerät schaumig schlagen.