

Schoggimousse mit Beerencouli von Roman Müller

Mengen für 35 Personen

14 Stück Eier	Eier trennen, Eiweiss mit wenig Salz steif schlagen. Gegen Ende sorgfältig Zucker einrieseln und weiterschlagen
3.5 dl Rahm	mit Schokolade auf tiefem Feuer schmelzen
350 g Zucker	
1.05 kg Schwarze Schokolade	grob hacken
1.05 Liter Halbrahm	ebenfalls steifschlagen. Die Schokolade glatt rühren und in eine Schüssel umgiessen. Zuerst den Rahm, dann den Eischnee sorgfältig unterziehen. Die Mousse mindestens 2 Stunden kalt stellen.
3.5 Stück Zitronen	(Saft auspressen)
175 g Zucker	
1.05 kg Himbeeren (tiefgekühlt)	Himbeeren auftauen lassen und mit dem Zitronensaft und dem Zucker pürieren. Durch ein Sieb streichen, um die Kerne zu entfernen.