

Schoggimousse Tiptopf

von Kathrin von Arx

Mengen für 23 Personen

11.5 Stück Eier

80.5 g Zucker

575 g Schwarze Schokolade

1.15 Liter Vollrahm

Eigelb und Zucker schaumig rühren. Schokolade schmelzen und dazu geben. Eischnee schlagen. Rahm schlagen. Rahm und Eischnee sorgfältig unter die Schoggimasse ziehen. In Portionen anrichten und kühl stellen.