

Schokoladenmousse HeLa Disentis von Thomas Stierle

Mengen für 30 Personen

Schokolade grob zerbröckeln, in eine Schüssel geben, mit siedendem Wasser übergießen, ca. 5 Min. oder weniger stehen lassen, Wasser bis auf 1/2 EL abgiessen, Schokolade glatt rühren.

Eier & Puderzucker schaumig und hell rühren, sofort mit der noch flüssigen Schokolade mischen.

Rahm sorgfältig unter die Masse mischen.

ca. 1 Stunde kühl stellen.

750 g Schokolade	dunkle Schokolade, oder Toblerone
9.0 Stück Eier	frische Eier
225 g Puderzucker	1EL=10g
1.62 Liter Vollrahm	steif geschlagen