

## Zweierlei Schoggimousse von Muriel Häberli

Mengen für 10 Personen

|                           |   |
|---------------------------|---|
| 120 g Schwarze Schokolade | in Stücke brechen, in Schüssel geben und Milch begeben. Anschliessend im Wasserbad schmelzen  |
| 120 g weisse Schokolade   |   |
| 5.0 cl Milch              | 2 EL  |
| 4.0 Stück Eier            | in 2 Schüsseln trennen  |
| 2.0 Prise Salz            | Zum Eiweiss geben, mit Handrührgerät zu Eischnee rühren   |
| 20 g Zucker               | 2 EL begeb,iterrühren bis Eischnee glänzt<br>beiseitestellen  |
| 20 g Zucker               | Zum Eigelb geben<br>rühren, bis die Masse hell und schaumig ist<br><br>Anschliessend Eigelbmasse halbieren und mit geschmolzener Schokolade vermengen |
| 5.0 dl Rahm               | Steif schlagen<br>Je eine Hälfte Rahm mit einer Hälfte Eiweiss unter eine Schokoladenmasse ziehen.  |