

## Zweierlei Schoggimousse von Muriel Häberli

Mengen für 30 Personen

360 g Schwarze Schokolade	in Stücke brechen, in Schüssel geben und Milch begeben. Anschliessend im Wasserbad schmelzen
360 g weisse Schokolade	
1.5 dl Milch	2 EL
12 Stück Eier	in 2 Schüsseln trennen
6.0 Prise Salz	Zum Eiweiss geben, mit Handrührgerät zu Eischnee rühren
60 g Zucker	2 EL begeb,iterrühren bis Eischnee glänzt beiseitestellen
60 g Zucker	Zum Eigelb geben rühren, bis die Masse hell und schaumig ist  Anschliessend Eigelbmasse halbieren und mit geschmolzener Schokolade vermengen
1.5 Liter Rahm	Steif schlagen Je eine Hälfte Rahm mit einer Hälfte Eiweiss unter eine Schokoladenmasse ziehen.