

Schokoladen - Pimontese

Zutaten für: 10 Personen

300	Gramm	V - Milchkuvertuere
300	Gramm	Dunkle Kuvertuere
300	ml	V - Milch
2	Stücke	Zitronen die Schale
4	Stücke	Eigelb
1/2	Ltr.	Sahne geschlagen
8	Stücke	Eiweiss
80	Gramm	Zucker

Anleitung:

Achtung Grosse Masse !

Kuvertuere klein schneiden, Zitrone mit einem Kartoffelschäler schälen, die Milch mit den Zitronenschalen zum kochen bringen und 30 Min ziehen lassen. Zitronenschale aus der Milch nehmen, Eigelb zugeben und zur Rose abziehen. Die kleingeschnittene Kuvertuere zugeben und rühren bis alles aufgelöst ist. Die Eiweisse mit Zucker zu steifem Eischnee aufschlagen und vorsichtig unter 2-3 mal zur Schokoladenmasse geben. Nun mit der geschlagenen Sahne das Mous vervollständigen.

Garnitur:

In Gläser Sahnerosette und Amarenakirschen auf Teller Vanillesauce und Amaretto