

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