

## Schokoladen - Mousse 13

Zutaten für: 30 Portionen

16	Stücke	Eigelb
150	Gramm	Zucker
350	Gramm	Helle Kuvertuere
350	Gramm	Dunkle Kuvertuere
60	ml	Rum
16	Stücke	Eiweiss
150	Gramm	Zucker

### Anleitung:

Achtung Grosse Masse !

Eigelb und Zucker warm und kalt schlagen. Kuvertuere auflösen und in die Eigelbmasse einrühren. Rum zugeben und die Eiweisse mit dem Zucker mit einem Rührgerät zu steifem Eischnee schlagen und mit der Schokoladeneigelbmasse vorsichtig vermischen.

Garnitur :

Vanillesauce, 2-3 Nocken Mous und etwas frisches Obst auf Teller anrichten, in die Mitte des Mouses eine halbschale aus gesponnenem Karamell in diese ein Gebäckstück legen mit Puderzucker leicht absieben.