

Schokoladen - Mousse 5

Zutaten für: 30 Portionen

500	Gramm	Eier (ca. 10 Stück)
200	Gramm	Eigelb (ca. 10 Eigelb)
300	Gramm	Zucker
		Zusammen in der Rührmaschine Warm und kalt schlagen
1	kg	Bitter Schokolade Schmelzen und einrühren, Anschliessend
2	Ltr.	Geschlagene Sahne und mit
200	Gramm	Zucker vermischen und nach Der Schokolade mit der Creme vermischen.

Anleitung:

Seehr grosse Masse

Bei so einer grossen Masse ist es sehr wichtig, dass die vorige Masse richtig temperiert ist bevor die geschlagene Sahne hinzu kommt, nicht zu warm und nicht zu kalt.