



Rezeptsammlung

von Heinz Brassel, Seedamm Plaza, Pfäffikon

Schwyzer Schokoladenmousse

Zutaten

65 g	flüssiger Rahm
100 g	Felchlin Schokolade
25 g	Eigelb
30 g	Eiweiss
30 g	Zucker
140 g	geschlagener Rahm

Zubereitung

Den flüssigen Rahm aufkochen, von der Hitze wegnehmen und die Schokolade darin schmelzen.

Das Eigelb mit der Hälfte des Zuckers schaumig schlagen. Die andere Hälfte mit dem Eiweiss steif schlagen.

Das schaumige geschlagene Eigelb zu der geschmolzenen Schokolade geben und unterziehen. Danach das steife Eiweiss und der geschlagene Rahm vorsichtig unterziehen.

Nun 12-24 Stunden im Kühlschrank kühl stellen.