

Mousse au chocolat

	4 Pers.	6 Pers.	8 Pers.	12 Pers.	16 Pers.
Helle Schokolade	125 gr.	190 gr.	250 gr.	375 gr.	500 gr
Dunkle Schokolade	125 gr.	190 gr.	250 gr.	375 gr.	500 gr.
Milch	1 dl.	1,5 dl.	2 dl.	3 dl.	4 dl.

zusammen erwärmen und erkalten lassen

Eigelb	2 Stck.	3 Stck.	4 Stck.	6 Stck.	8 Stck.
---------------	---------	---------	---------	---------	---------

der erkalteten Masse begeben

Rahm	2,5 dl.	3,75 dl.	5 dl.	7,5 dl.	1 Liter
-------------	---------	----------	-------	---------	---------

steifschlagen und dazugeben

Eiweiss darunter ziehen

Gutes Gelingen !