

Zollikon kocht

Schoggimousse (für 4 Personen)

Dominique Herter, Zollikon: «Als Kind habe ich von meiner Tante zum Geburtstag jeweils Schoggi-Mousse in einer Tasse bekommen. Diese Tassen lassen mich noch heute mit Freude an sie denken.»

<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
3 Eier 60 g Zucker 160 g dunkle Schokolade (am liebsten Crémant) 4 dl Rahm Himbeeren und/oder Brombeeren für die Garnitur	<ol style="list-style-type: none">1. Schokolade in einem Kochtopf auf kleiner Flamme schmelzen lassen.2. Eigelb und Zucker in eine Schüssel geben und mit dem Mixer zu einer schaumigen Masse rühren.3. Geschmolzene Schokolade dazugiessen und unterrühren.4. Rahm schlagen, bis er schön fest ist, und dazugeben. Nochmals alles mit dem Mixer umrühren.5. Eiweiss steif schlagen und von Hand unter die Masse ziehen.6. Mindestens 4 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.7. Mit den Früchten auf Desserttellern servieren