



JOHANNREISINGER

Weißes & dunkles Schokoladenmousse

Rezeptur für 8 Personen

Dunkles

250 gr dunkle Schokolade
mit 50 ml Milch

über Dampf erweichen



2 Eier
50 gr Zucker

Eier mit Zucker kalt aufschlagen
+ mit der erweichten Schokolade verrühren

500 ml geschlagenes Obers, der Schokoladenmasse auf 3 mal unterheben,

Weiß

200 gr weiße Schokolade

über Dampf erweichen

2 Eier
25 gr Zucker

Eier mit Zucker kalt aufschlagen
mit Grand Marnier parfümieren
+ mit der erweichten Schokolade verrühren



400 ml geschlagenes Obers, der Schokoladenmasse auf 3 mal unterheben,

Vollenden von weißen & dunklen Schokoladenmousse

Dunkles Mousse 2cm dick eingießen, im Kühlschrank kurz anziehen lassen, dann Helles Mousse vorsichtig 2cm dick darauf gießen und anziehen lassen, diesen Vorgang mehrmals wiederholen.

