

Weisses Schoggimousse

... Mit Baileys...

Zutaten

200g	Schokolade weiss
1EI	Zucker
3 Stk	Eier, ganz
1/2	Espresso
50g	Baileys
4dl	Vollrahm

Warum ist sie weiss?

Bei Ihrer Herstellung wird nur die Kakaobutter verwendet und mit Milchbestandteilen und Zucker zur weissen Köstlichkeit verarbeitet. Das Kakaopulver, welches für den herben Geschmack und die Farbe der dunklen Schokolade verantwortlich ist, wird entzogen.

Zubereitung

Vor-/Zubereitung: 30min
Kühlzeit: mind. 2h

Die weisse Schokolade grob zerkleinern und auf dem heissen Wasserbad schmelzen. Eier, Zucker und Espresso auf dem Wasserbad warm schlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat, dann mit der Maschine sehr schaumig schlagen. Die aufgelöste Couvertüre dazu geben und gut verrühren. Vollrahm halb steif schlagen und mit dem Baileys unterheben. In eine Schüssel füllen, kühlstellen. Mit dem selben Rezept lässt sich ein dunkles Schokomousse herstellen. (Zugabe 2EI Zucker)

Weitere Rezepte auf
www.lifechannel.ch/kochtipp