

## **Mousse au Chocolat**

200 g dunkle Schoggi

100 g Milchschoggi

1 dl Milch

2 dl Vollrahm

2 Eigelb

4 Eiweiss

Im Wasserbad Schoggi in der Milch auflösen. Etwas abkühlen lassen. Unter kräftigem Rühren Eigelb dazugeben. Weiter abkühlen lassen. Zuerst den geschlagenen Rahm, dann das steifgeschlagene Eiweiss langsam und sorgfältig darunterziehen. In eine Schale füllen und 3 - 4 h im Kühlschrank stehen lassen. Mit Lindt Hauchdünn und flüssigem Rahm servieren...