SCHOGGI MOUSSE



Rezept für jeweils 1,5 Liter (15-20 Portionen)

ZUTATEN	ZUBEREITUNG
1000g Rahm 500g dunkele Couverture	Den Rahm aufkochen, die Couverture darin auflösen und erkalten lassen. Im Kühlschrank 12 Stunden stehen lassen. Danach aufschlagen, bis die Masse fest wird.
1000g Rahm 500g weisse Couverture 50g Mohnsamen	Den Rahm aufkochen, die Couverture darin auflösen, die Mohnsamen zugeben und erkalten lassen. Im Kühlschrank 12 Stunden stehen lassen. Danach aufschlagen, bis die Masse fest wird.
1000g Rahm 500g weisse Couverture 100g geschälte, gehackte Pistazien	Den Rahm aufkochen, die Couverture darin auflösen, die Pistazien zugeben und erkalten lassen. Im Kühlschrank 12 Stunden stehen lassen. Danach aufschlagen, bis die Masse fest wird.

Culinarium



