

## Braunes Schoggimousse

---

für vier Personen

### Zutaten

120 g dunkle Schokolade grob  
zerbröckelt oder Couverture  
1 Ei  
1 Päckli Vanillezucker  
1 EL Zucker  
2 dl Vollrahm, steif geschlagen  
Puderzucker zum Garnieren

### Zubereitung

Schokolade in einer Schüssel im  
Wasserbad auflösen

Das ganze Ei mit dem Zucker und dem  
Vanillezucker ebenfalls über dem  
Wasserbad warm aufschlagen, dann  
mit dem Mixer kaltschlagen

Aufgelöste Schokolade zur Eimasse  
geben und glatt rühren

Geschlagener Rahm vorsichtig  
unterziehen und mind. 2 Std. kühl  
stellen

Mit 2 Löffeln ovale Klösse abstechen,  
Mousse auf Teller anrichten und  
Tellerrand mit Puderzucker garnieren