



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Chochete vom 04.05.2017 – Tisch 1

Krevettenküchlein auf Mangosalat

Gefüllte Calamretti auf Paprikabulgur

Steinbuttfilet mit Sauce Choron

Guinness-Schoggimousse

Guinness Schoggimousse

Für 4 Personen

5	Stück	Eigelb
5	Stück	Eiweiss, geschlagen
175	g	Dunkle Schokolade
50	g	Butter
50	g	Puderzucker
50	ml	Guinness Original
		Früchte zum Garnieren z.B. Himbeeren

Material

4	Stück	Gläser
---	-------	--------

- Die Schokolade zusammen mit der Butter in einer Schüssel über dem Wasserbad schmelzen, danach das Guinness beifügen und gut verrühren.
- Die Schüssel vom Wasserbad nehmen und etwas abkühlen lassen.
- Eigelb und Puderzucker schaumig schlagen.
- Die geschmolzene Schokolade dazugeben und gut verrühren.
- Das geschlagene Eiweiss vorsichtig unterheben, bis eine gleichmässige Masse entsteht.
- Mousse in die Serviergläser geben und kühl stellen.

Präsentation

- Das Guinness Schoggimousse serviert man am besten im Guinness-Glas mit ein paar frischen Früchten (z.B. Johannisbeeren, Himbeeren etc.)