

Schoggimousse mit Erdbeer / Himbeersorbet



Zutaten Schoggimousse

- ca. 3 EL Zucker
- 250 gr. Toblerone dunkel
- 250 gr. Toblerone weiss
- 3 Eier
- 660 gr. Vollrahm
- Amaretti

Zutaten Erdbeer / Himbeersorbet

- ca. 260 gr. Zucker
- 750 gr. gefrorene Erdbeeren
- 750 gr. gefrorene Beerenmischung
- Ca. 80 gr. Zitronensaft
- Wasser n.B.
- Ca. 300 gr. Amaretti



Zubereitung

- **Schoggimousse:** Schokolade fein hacken, in eine dünnwandige Schüssel geben, Schüssel über das nur leicht siedende Wasserbad hängen, sie darf das Wasser nicht berühren. Schokolade schmelzen, glatt rühren.
- Ei und Puderzucker in einer Schüssel gut verrühren, weiterrühren, bis die Masse heller ist, Schokolade darunterrühren.
- Rahm steif schlagen, sorgfältig mit dem Gummischaber unter die Masse ziehen, zugedeckt im Kühlschrank ca. 3 Std. fest werden lassen. Mit einem heiss abgespülten Esslöffel abstechen, anrichten.

- **Erdbeer / Himbeersorbet:** Gefrorene Erdbeeren und Himbeeren mit dem Puderzucker im Mixglas pürieren. Wasser und Zitronensaft dazugeben.

- **Amaretti:** Zerbröckeln, und in der Mitte eine Schicht bilden
 - Schichten (von unten): Schoggimousse – Amaretti - Sorbet