# SCHOGGIMOUSSE

🡪 pro Charge 7 Becher à 130g

* 2 Beutel Schoggisauce (Coupe Dänemark) im Wasserbad erwärmen
* 500g Mascarpone in Schüssel geben und weich rühren
* 2.5dl Vollrahm steif schlagen
* Schoggisauce in Schüssel zu Mascarpone geben, mit Mixer vermischen
* Steifen Rahm mit Teigschaber darunterziehen

Schoggimousse in ausgekochte, vorbereitete Becher abfüllen

🡪 130g / Becher🡪 abwägen!

🡪 Becher mit Folie und Gümmeli oder entsprechendem Deckel plus Klebstreifen verschliessen

Etikette oben auf Folie / Deckel kleben