**Schoggimousse (Kartoffelsuppe) 🡪 (LT BESTIMMEN)**

**Grundrezept (7 Becher)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **WAS** | **WIEVIEL** | **WIE** | **KOSTEN** |
| Schoggisauce | 2 Beutel | Flüssig | Fr. 3.80 |
| Mascarpone | 500g |  | Fr. 3.75 |
| Vollrahm | 2.5dl | steif geschlagen | Fr. 1.70 |

**Aktuelles Rezept ( Becher)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **WAS** | **TOTAL** | **CHARGE 1** | **CHARGE 2** | **CHARGE 3** |
| Schoggisauce |  Beutel |  Beutel | Beutel |  Beutel |
| Mascarpone | g | g | g | g |
| Vollrahm | dl | dl | dl | dl |

**Zubereitung**

1. Schoggisauce im Wasserbad erwärmen.
2. Vollrahm steif schlagen.

**🡪 LT nicht TN !!!!!**

🡪 Rahm in 2dl Portionen steif schlagen

1. Mascarpone in eine grosse Schüssel geben.
2. Schoggisauce beifügen, mit Mascarpone vermischen.
3. Steifer Rahm mit Teigschaber unter die Masse ziehen.
4. Schoggimousse in vorbereitete Behälter füllen.🡪 130g / Behälter

🡪 Ränder mit HHP reinigen!

1. Behälter mit Deckel verschliessen und draussen abkühlen lassen.

*>> Ergibt 7 Becher à 130g zum Preis von Fr. 9.25*

***🡪 1 Becher à 130g Fr. 1.30***

**Schoggimousse (Kartoffelsuppe)**

## Material

|  |  |
| --- | --- |
| **WAS** | **WER** |
| Mascarpone | **(LT BESTIMMEN)** |
| Schoggisauce | **(LT BESTIMMEN)** |
| Vollrahm | **(LT BESTIMMEN)** |

|  |  |
| --- | --- |
| **WAS** | **WER** |
| Abfallsack | **(LT BESTIMMEN)** |
| Esslöffel 3x | **(LT BESTIMMEN)** |
| Gefäss um Rahm zu schlagen | **(LT BESTIMMEN)** |
| Haushaltspapier | **(LT BESTIMMEN)** |
| Herdplatte | **(LT BESTIMMEN)** |
| Litermass | **(LT BESTIMMEN)** |
| Mixer | **(LT BESTIMMEN)** |
| Pfanne | **(LT BESTIMMEN)** |
| Rüstmesser 4x | **(LT BESTIMMEN)** |
| Schere | **(LT BESTIMMEN)** |
| Schüssel (Tupper blau) | **(LT BESTIMMEN)** |
| Stromschiene | **(LT BESTIMMEN)** |
| Teigschaber 2x | **(LT BESTIMMEN)** |
| Tupper klein | **(LT BESTIMMEN)** |
| Verlängerungskabel | **(LT BESTIMMEN)** |
| Waage | **(LT BESTIMMEN)** |