

Die Blindfische

Rhythmousse au chocolat

Refrain:

**Hey, wir machen jetzt was Süßes,
was Süßes:
Rhythmousse au chocolat –
weil das so schön süß is',
so süß issss'**

**Hey, wir machen jetzt was Süßes,
was süßes Süßes:
Rhythmousse au chocolat –
weil das so schön süß is'
so süß isss'**

Und für 6 Personen brauchst du dazu:
3 Eier, 2 Esslöffel Zucker, ein Achtel Liter Milch,
100 Gramm bittere Schokolade, 50 Gramm Butter
und ein Achtel Liter Sahne.

Die Eier trennst du in Eigelb und Eiweiß!

ICH WEISS!

Schlägst danach das Gelbe vom Ei mit dem Zucker in einer Schüssel...

HEISS?

Nein, schaumig.-.mal- an,
du schlägst es schaumig!

MAL AN?

Zu Schaum, Mann, kaum zu glauben, Mann,
so schwer ist das doch nicht!

NICHT? DOCH! BLEIB RUHIG, ICH HAB'S JA VERSTANDEN!

Also jetzt wird es wirklich heiß, denn nun
sollst du die Schüssel in ein heißes Wasserbad tun.
Dann rührst du die Milch nach und nach ohne Bange
in die Eigelbmasse!

EY KLASSE, WIE LANGE?

Bis die Masse dicklich wird.
Stellst sie danach zur Seite.
NICHT AUF DEN HERD!!!!

OH, TSCHULDIGUNG, DEN HAB ICH GAR NICHT REGISTRIRT!

Ist ja nix passiert!
Aber jetzt Vorsicht, du Wicht,
die Schokolade zerbröckeln,
in einer zweiten Schüssel im heißen Wasserbad
unter ständigem Rühren zum Schmelzen bringen!

EY, JETZT HAB' ICH LUST, WAS ZU SINGEN!

Kommt nicht in Frage,
denn erst wird die Butter
in kleinen Stücken hier eingerührt.
Dann die Schokoladencreme mit der Eimasse vermischt
und kühl gestellt, genau, wie ich es sage!

Refrain:
Hey, wir machen jetzt was Süßes, ...

Die Sahne, das Eiweiß, getrennt sehr steif schlagen,
den Eischnee in die abgekühlte Schokocreame rühren
und die Schlagsahne behutsam unterheben, nicht tragen!

UND DANN REI

Halt! Eins muss ich noch sagen
und ich möchte nicht bellen:
das Rhythymousse au chocolat in einer Glasschüssel
zwei Stunden in den Kühlschrank
und dort kalt stellen.

ABER DANN!

Jaha!

*REINHAUEN
REIN REIN*

*REINHAUEN YEAH YEAH YEAH
REINHAUEN JA JA REINHAUEN YEAH YEAH
REINHAUEN YO YO YO REINHAUEN
REINHAUEN YO REINHAUEN*

Refrain:
Hey, wir machen jetzt was Süßes, ...