



Dunkle Tobleronemousse

von Rana Gilgen

Mengen für 30 Personen

900 g zartbitter Toblerone
Schokolade

Die Schokolade in grosse Stücke berchen und in eine schüssel geben.
die Schokolade mit siedendem Wasser vollständig bedecken. Kurz stehen
lassen, bis sie weich ist (Die Schokolade verliert dabei die Form nicht.
Schmelzprobe: Ein Holzspiesschen lässt sich mühelos in die Schokolade
stecken.)

6.0 Stück Eier

60 g Puderzucker

Eier und Puderzucker verrühren, bis die Masse hell ist und zur Schokolade
geben. Erst jetzt alles gut verrühren.

1.2 Liter Vollrahm

Rahm steif schlagen und danach unter die Masse mischen. Die Masse 2-3
Stunden kühl stellen.

Tipp:

Mit Orangensauce oder mit flüssigem Rahm servieren.