Dunkle Tobleronemousse von Ruth Hintermeister

Mengen für 10 Personen

ohne Eier aber dafür mit Quark

300 g zartbitter Toblerone Schokolade	Die Schokolade in grosse Stücke berchen und in eine schüssel geben. die Schokolade mit siedendem Wassser vollständig bedeken. Kurz stehen lassen, bis sie weich ist (Die Schokolade verliert dabei die Form nicht. Schmelzprobe: Ein Holzspiesschen lässt sich mühelos in die Schokolade stecken.)
4.0 dl Vollrahm	Rahm steif schlagen und danach unter die Masse mischen. Die Masse 2-3 Stunden kühl stellen.
300 g Quark	

Tipp:

Mit Orangensauce oder mit flüssigem Rahm servieren.