



Dunkle Tobleronemousse_Im von moserliv

Mengen für 10 Personen

300 g zartbitter Toblerone Schokolade	Die Schokolade in Wasserbad schmelzen
2.0 Stück Eier	
20 g Puderzucker	
4.0 dl Vollrahm	Rahm steif schlagen und danach unter die Masse mischen. Die Masse 2-3 Stunden kühl stellen.

Eiweiss und mit einer Prise Salz steiff schlagen und kühl stellen

Eigelb und Zucker mischen

Schokolade begeben, Eiweiss und geschlagenen Rahm vorsichtig mischen