

Toblerone-Mousse

von Tobi Eggi

Mengen für 10 Personen

1. Toblerone grob hacken, in eine Schüssel geben. Im warmen Wasserbad schmelzen lassen.

2. Quark unter die Schokolade rühren. Vollständig auskühlen lassen.

3. Rahm unter die Quarkmasse heben. In einen Spritzsack mit glatter Tülle füllen, in die Kapseln spritzen. Mind. 2 Stunden kühl stellen.

Rhabarberkompott oder frische Beeren dazuservieren.

150 g Weisse Toblerone
Schokolade

150 g zartbitter Toblerone
Schokolade

200 g Rahmquark

3.0 dl Rahm geschlagen