

Toblerone Mousse (dunkel und hell) von Raymond Wiedmer

Mengen für 10 Personen

250 g zartbitter Toblerone
Schokolade

5.0 Stück Eier

5.0 dl Rahm

2.5 EL Puderzucker

250 g Weisse Toblerone
Schokolade

1.0 Liter Frittieröl gehackte Pistazien zum garnieren

Helle Mousse

Schokolade zerbröckeln, in eine Schüssel geben, im Wasserbad schmelzen, glatt rühren. Ei darunterrühren. Rahm steif schlagen, sorgfältig darunterziehen, Masse zugedeckt ca. 3 Std. kühl stellen.

Dunkle Mousse

Schokolade zerbröckeln, in eine Schüssel geben, im Wasserbad schmelzen, glatt rühren. Ei und Puderzucker verrühren, unter die Schokolade rühren. Rahm steif schlagen, sorgfältig darunterziehen, Masse zugedeckt ca. 3 Std. kühl stellen.