

# 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.