

# Toblerone Mousse (dunkel und hell) von Raymond Wiedmer

Mengen für 34 Personen

850 g zartbitter Toblerone  
Schokolade

17 Stück Eier

1.7 Liter Rahm

8.5 EL Puderzucker

850 g Weisse Toblerone  
Schokolade

3.4 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.