



Toblerone Schokoladenmousse

von DIEküche

Mengen für 16 Personen

Quelle: www.toblerone.ch/Rezepte/WhiteChocolateMousse

Ausrüstung: Mixer, Frischhaltefolie

640 g zartbitter Toblerone Schokolade	TOBLERONE in Stücke brechen und in eine Schüssel geben. Im nicht zu heissen Wasserbad (40 °C) schmelzen. Schüssel herausnehmen und Schokolade glatrühren.
---------------------------------------	---

4.8 Stück Eier

3.2 g Puderzucker	(EL) Eier und Puderzucker in einer separaten Schüssel schaumig schlagen bis die Masse hell ist, sofort zur Schokolade geben und alles gut vermischen.
-------------------	---

6.4 dl Vollrahm	Rahm steifschlagen und sorgfältig unter die cremige Schokoladenmasse ziehen. Das Mousse mit Sichtfolie zudecken und drei bis vier Stunden kühl stellen. Am besten über Nacht kalt stellen bei 1-5°C.
-----------------	--

Servieren:

Das Mousse mit zwei Löffeln abstechen, auf Dessertteller anrichten und mit Rahm und Früchte beliebig dekorieren.

Tip:

Dunkles und weisses TOBLERONE Schokoladenmousse zusammen servieren.