



Toblerone Schokoladenmousse

von DIEküche

Mengen für 32 Personen

Quelle: www.toblerone.ch/Rezepte/WhiteChocolateMousse

Ausrüstung: Mixer, Frischhaltefolie

1.28 kg zartbitter Toblerone Schokolade	TOBLERONE in Stücke brechen und in eine Schüssel geben. Im nicht zu heissen Wasserbad (40 °C) schmelzen. Schüssel herausnehmen und Schokolade glattrühren.
9.6 Stück Eier	
6.4 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.
1.28 Liter 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.