

Weisses Tobleronemousse von Rana Gilgen

Mengen für 21 Personen

630 g Weisse Toblerone Schokolade	in grosse Stücke brechen, in eine Schüssel geben Mit reichlich siedendem Wasser Schokolade vollständig bedecken. Kurz stehen lassen, bis sie weich ist (Die Schokolade verliert dabei die Form nicht. Schmelzprobe: Ein Holzspießchen lässt sich mühelos in die Schokolade stecken.), dann das Wasser vorsichtig abgiessen
4.2 Stück Eier	Eier begeben und gut vermischen.
8.4 dl Vollrahm	Rahm steif schlagen, sorgfältig unter die Masse mischen und in eine Schüssel füllen. Zwei bis drei Stunden kühl stellen.

Achtung:

Für dieses Mousse darf man kein Halbrahm verwenden, da das Mousse sonst nicht steif genug wird.