

DER CHEF EMPFIEHLT

Dunkles Toblerone-Mousse

4 Personen



Vor- und Zubereitung: ca. 35 Minuten
Kühlzeit: ca. 3 Stunden

Wein Vorschlag

**Mimosa Gewürztraminer
Natural Sweet (Süsswein)**



ZUBEREITUNG

1. **Wichtig:** Wasser in einem kleinen Topf leicht zum köcheln bringen.
2. Toblerone in eine dünnwandige Schüssel geben die etwas grösser ist wie der Topf mit dem Wasser. Schüssel über das Wasserbad hängen, sie darf das Wasser **nicht** berühren. Schokolade während dem Schmelzen, glatt rühren.
3. Ei und Puderzucker in einer Schüssel gut verrühren bis die Masse heller wird. Schokolade darunter ziehen.
4. Geschlagenen Rahm vorsichtig mit einem Gummischaber unter die Masse ziehen. Zugedeckt für ca. 3 Std. im Kühlschrank fest werden lassen.

ZUTATEN

150 gr dunkle **Toblerone Schokolade**
1 Ei
1 EL Puderzucker
2 dl Vollrahm

VORBEREITUNG

1. Toblerone zerbröckeln.
2. Vollrahm steif schlagen.
3. Wasser in einem kleinen Topf zum kochen bringen

Anrichten

Mousse mit heissem Eiscremelöffel abstechen und auf Teller anrichten.

oder

In kleine Gläser füllen bevor kühlen.

Hinweis: Mousse nicht länger als 2 bis 3 Tage im Kühlschrank lagern. Es enthält frische Eier.

