



Cafébar Restaurant Lounge

## **Toblerone-Mousse**

*Rezept für ca. 8 Portionen*

### **ZUTATEN**

0.5 Liter Vollrahm  
125 Gramm Toblerone Classic  
3 ganze Eier  
2 Eigelb  
60 Gramm Kristallzucker

### **VORBEREITUNG**

- Vollrahm zu  $\frac{3}{4}$  fest schlagen
- Toblerone-Schokolade im Wasserbad schmelzen

### **ZUBEREITUNG**

- Vollei, Eigelb und Zucker im Wasserbad aufschlagen (bis exakt 68°C).
- Danach in einem Rührwerk kalt schlagen lassen (Masse wird fester)
- Flüssige Schokolade unter die Ei-Masse ziehen
- Danach auf Raumtemperatur abkühlen lassen und dann den Schlagrahm darunterziehen.
- Einige Stunden kühl stellen und möglichst rasch servieren.