

Geschichtete Toblerone-Mousse

Zutaten

4 Portionen

4 Gläser zum Anrichten

100 g weisse Toblerone Schokolade, grob gehackt

100 g dunkle Toblerone Schokolade, grob gehackt

1 dl Milch

1 frisches Ei

1 EL Puderzucker

2 dl Vollrahm, steifgeschlagen



Zubereitung

Zubereiten: 15min

Kühl stellen: 2h

Auf dem Tisch in: 2h15min

1. Die weisse und dunkle Toblerone in zwei Schüsseln verteilen. Die Milch kurz aufkochen und je die Hälfte über die Schokolade giessen.
2. Ei und Puderzucker schaumig rühren bis die Masse hell wird. Die geschmolzene Toblerone glattrühren und je die Hälfte der schaumigen Ei-Zucker-Masse begeben, sorgfältig mischen.
3. Den Rahm auf die helle und dunkle Tobleronemasse verteilen, vorsichtig darunterziehen.
4. Weisse und dunkle Toblerone-Mousse schichtweise in vier Gläser füllen. Mit Klarsichtfolie zugedeckt 2 Stunden kühl stellen.

Dessert mit grob gehackter Toblerone verzieren. Toblerone kann durch beliebige Schokolade ersetzt werden. Eine schnelle Verarbeitung ist von Vorteil, damit das Mousse schön luftig wird.

1 Portion enthält: Energie: 1968kJ / 470kcal, Fett: 35g, Kohlenhydrate: 32g, Eiweiss: 7g