

# Weisse Toblerone-Quarkmousse

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Kühl stellen: ca. 2 Stunden

8-12 Diplomatkapseln

150 g weisse Toblerone

100 g Rahmquark

1,5 dl Rahm, geschlagen

**1** Toblerone grob hacken, in eine Schüssel geben. Im warmen Wasserbad schmelzen lassen.

**2** Quark unter die Schokolade rühren. Vollständig auskühlen lassen.

**3** Rahm unter die Quarkmasse heben. In einen Spritzsack mit glatter Tülle füllen, in die Kapseln spritzen. Mind. 2 Stunden kühl stellen.

## TIPPS

■ Rhabarberkompott oder frische Beeren dazu servieren.

■ Mousse kann im Voraus zubereitet und bis zu 2 Monaten tiefgekühlt werden.

■ Im warmen Wasserbad schmilzt die Schokolade schonend, das heisst langsam: Schokolade in eine Chromstahlschüssel geben und auf einer mit wenig Wasser gefüllten Pfanne auf dem Herd erwärmen.

