

## Dunkle Tobleronemousse von Rana Gilgen

Mengen für 52 Personen

|  |  |
|--|--|
| 1.56 kg zartbitter Toblerone<br>Schokolade | Die Schokolade in grosse Stücke berchen und in eine schüssel geben.<br>die Schokolade mit siedendem Wasser vollständig bedecken. Kurz stehen<br>lassen, bis sie weich ist (Die Schokolade verliert dabei die Form nicht.<br>Schmelzprobe: Ein Holzspiesschen lässt sich mühelos in die Schokolade<br>stecken.) |
| 10.4 Stück Eier                            |  |
| 104 g Puderzucker                          | Eier und Puderzucker verrühren, bis die Masse hell ist und zur Schokolade<br>geben. Erst jetzt alles gut verrühren.  |
| 2.08 Liter Vollrahm                        | Rahm steif schlagen und danach unter die Masse mischen. Die Masse 2-3<br>Stunden kühl stellen.   |

Tipp:

Mit Orangensauce oder mit flüssigem Rahm servieren.