Dunkle Tobleronemousse original von Max Meier

Mengen für 23 Personen

690 g zartbitter Toblerone Schokolade	Die Schokolade in grosse Stücke berchen und in eine schüssel geben. die Schokolade mit siedendem Wassser vollständig bedeken. Kurz stehen lassen, bis sie weich ist (Die Schokolade verliert dabei die Form nicht. Schmelzprobe: Ein Holzspiesschen lässt sich mühelos in die Schokolade stecken.)
6.9 Stück Eier	
46 g Puderzucker	Eier und Puderzucker verrühren, bis die Masse hell ist und zur Schokolade geben. Erst jetzt alles gut verrühren.
9.2 dl Vollrahm	Rahm steif schlagen und danach unter die Masse mischen. Die Masse 2-3 Stunden kühl stellen.

Tipp:

Mit Orangensauce oder mit flüssigem Rahm servieren.