



Toblerone Schoggimousse

von Sofie Keller

Mengen für 26 Personen

Quelle: https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_CHCH090801_0151A-40-de?ps=10

975 g zartbitter Toblerone (dunkle)
Schokolade

6.5 Stück Eier

6.5 EL Puderzucker

1.3 Liter Vollrahm

Schokolade fein hacken, in eine dünnwandige Schüssel geben, Schüssel über das nur leicht siedende Wasserbad hängen, sie darf das Wasser nicht berühren. Schokolade schmelzen, glatt rühren.

Ei und Puderzucker in einer Schüssel gut verrühren, weiterrühren, bis die Masse heller ist, Schokolade darunter rühren.

Rahm steif schlagen, sorgfältig mit dem Gummischaber unter die Masse ziehen, zugedeckt im Kühlschrank ca. 3 Std. fest werden lassen. Mit einem heiss abgespülten Esslöffel abstechen, anrichten.