

Tobleronemousse

von Roman Braun

Mengen für 10 Personen

400 g Toblerone braun	Tobleroneschoggi im Wasserbad langsam schmelzen
4.0 Stück Eier	in eine Schüssel geben
20 g Puderzucker	zu den Eiern geben und schaumig schlagen Diese Masse zur geschmolzenen und etwas ausgekühlten Toblerone geben
6 dl Vollrahm	Zu schlagrahm schlagen unter die Masse ziehen. Zugedeckt im Kühlschrank mindestens 4 Stunden fest werden lassen