

Tobleronemousse

von Roman Braun

Mengen für 12 Personen

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