



# Weisse Tobleronemousse original von Max Meier

Mengen für 10 Personen

|                                      |  |
|--------------------------------------|--|
| 300 g Weisse Toblerone<br>Schokolade | Die Schokolade in grosse Stücke berchen und in eine schüssel geben. die Schokolade mit siedendem Wasser vollständig bedecken. Kurz stehen lassen, bis sie weich ist (Die Schokolade verliert dabei die Form nicht. Schmelzprobe: Ein Holzspiesschen lässt sich mühelos in die Schokolade stecken.) |
| 3.0 Stück Eier                       |  |
| 20 g Puderzucker                     | Eier und Puderzucker verrühren, bis die Masse hell ist und zur Schokolade geben. Erst jetzt alles gut verrühren.   |
| 4.0 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.