

# Toblerone-Mousse

Ich suche ein Toblerone-Mousse-Rezept.

ANDREA LEDERGERBER,  
GOSSAU

## **Dunkle Toblerone-Mousse**

---

Für 6 bis 8 Personen: 300 g dunkle Toblerone (zartbitter), 2 Eier, 2 EL Puderzucker, 4 dl Rahm

---

Toblerone zerbröckeln und in eine Schüssel geben. Diese in ein nicht allzu heisses Wasserbad stellen, Schokolade schmelzen lassen.

Schüssel herausnehmen und Schokolade glatt rühren. Eier und Puderzucker in einer separaten Schüssel verrühren, bis die Masse hell ist. Sofort zur Schokolade geben und gut mischen. Rahm steif schlagen und sorgfältig unter die Masse ziehen. Zwei bis drei Std. kühl stellen. Die Mousse mit zwei Löffeln abstechen, auf Teller anrichten und mit Rahm dekorieren.

## **Helle Toblerone-Mousse**

---

Für 6 bis 8 Personen: 300 g weisse Toblerone, 2 Eier, 4 dl Rahm

---

Toblerone zerbröckeln und in eine Schüssel geben. Diese in ein nicht allzu heisses Wasserbad stellen, Schokolade schmelzen lassen.

Schüssel herausnehmen und Schokolade glatt rühren. Rahm steif schlagen und sorgfältig unter die Masse ziehen. Zwei bis drei Std. kühl stellen. Die Mousse mit zwei Löffeln abstechen, auf Teller anrichten und mit Rahm dekorieren.

**Tipp:** Dunkle und helle Mousse zusammen servieren.