

Toblerone-Mousse

etwa 8 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Mousse:

150 g Toblerone® dunkel
1 Beutel Dr. Oetker Finesse
Natürliches Bourbon-Vanille-Aroma
4 ½ dl Rahm
2 Eier
75 g Zucker
1 Prise Salz

Dekoration:

50 g Dr. Oetker Haselnuss Krokant
50 g Toblerone® dunkel

1 Vorbereiten:

8 Dessertgläser à ca. 2 dl bereitstellen.

2 Mousse:

Toblerone® in kleine Stücke schneiden und im Wasserbad schmelzen. Schokolade bei Zimmertemperatur abkühlen lassen. Rahm steif schlagen. Eier, Zucker und Salz mit dem Mixer auf höchster Stufe schaumig rühren und vorsichtig die flüssige Schokolade darunterziehen. Finesse beigeben und mischen. Den Rahm mit einem Gummischaber vorsichtig unterheben, die Mousse in die Dessertschalen verteilen und mindestens 4 Stunden kühl stellen.

3 Dekoration:

Vor dem Servieren die Toblerone® fein raspeln und zusammen mit Haselnuss Krokant die Desserts dekorieren.