

Süßes und Nachtisch

- [Toblerone - Mousse](#)
- [Tiramisu](#)

Toblerone - Mousse

5 EL	Milch
200 g	Toblerone
300 g	Schlagsahne

Milch in einem kleinen Topf erwärmen. Von der Toblerone 2 Ecken abbrechen und beiseite legen. Restliche Schokolade hacken und im heißen Wasserbad schmelzen. Milch unter ständigem Rühren langsam dazugießen, abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Sahne steif schlagen und anschließend unter die noch flüssige Schokolade heben.

Die Mousse zugedeckt mindestens 4 Stunden kalt stellen.

Tiramisu

500 g	Mascarpone
100 g	Puderzucker
200 g	Löffelbiskuits
4	Eigelb
2	Eiweiss
3 Tassen	Kaffee
evt. 2 EL	Amaretto
	Kakaopulver

Eiweiss zu Eischnee schlagen

Eigelb mit Puderzucker schaumig schlagen. Mascarpone (nicht mit der Maschine) unterrühren. Eiweiss unterheben.

Löffelbiskuits mit Kaffee beträufeln oder in kurz Kaffee eintunken und in eine Form geben. Creme drüber, min 4h in den Kühlschrank.

Vor dem essen mit Kakaopulver betreuen.