

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.

Revision #2

Created 5 November 2021 20:44:50 by Axel

Updated 5 November 2021 20:46:35 by Axel