



Dunkle Tobleronemousse

300 g dunkle Toblerone Schokolade (zartbitter)	in grosse Stücke brechen, in eine Schüssel geben
reichlich siedendes Wasser	Schokolade damit vollständig bedecken. Kurz stehen lassen, bis sie weich ist*, dann das Wasser vorsichtig abgiessen
2 frische Eier 2 Esslöffel Puderzucker	rühren, bis die Masse hell ist, sofort zur Schokolade geben und erst jetzt alles gut verrühren
4 dl Rahm oder Halbrahm, steif geschlagen	sorgfältig unter die Masse mischen und bis zum Servieren kühl stellen (nicht länger als 2–3 Std.)

Servieren: Die Mousse mit 2 Löffeln abstechen, auf Teller anrichten und mit Orangensauce oder mit flüssigem Rahm servieren.

Tipp

Dunkle und weisse Mousse zusammen servieren.

Das Rezept ist für 6–8 Personen berechnet.

* Die Schokolade verliert dabei die Form nicht. Schmelzprobe: Ein Holzspiesschen lässt sich mühelos in die Schokolade stecken.