



TOBLERONE®-MOUSSE (TM5)

🕒 10 Min. ⌚ 3 Std. 10 Min. 🍴 leicht 🍴 6 Portionen 📏 Pro 1 Portion:
Energiewert 2236 kJ/ 538 kcal, Protein 7 g, Kohlenhydrate 38 g, Fettgehalt 40 g

ZUTATEN

2 EL Zucker
300 g Toblerone®, zartbitter, in Zacken
2 Eier
400 g Vollrahm

NÜTZLICHES ZUBEHÖR

Schüssel, Glace-Portionierer

THERMOMIX TEILE

Messbecher, Spatel, Rührhaufsatz

ZUBEREITUNG

1. Zucker in den Mixtopf geben und **10 Sek./Stufe 10** pulverisieren.
2. Toblerone® zugeben, **10 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
3. Dann **3 Min./50°C/Stufe 4** schmelzen.
4. **Rührhaufsatz einsetzen**, Eier zugeben und **1 Min./Stufe 4** schaumig schlagen, in eine Schüssel umfüllen und beiseitestellen. **Rührhaufsatz entfernen** und Mixtopf spülen.
5. **Rührhaufsatz einsetzen**. Vollrahm in den Mixtopf geben und unter Beobachtung, **ohne Zeiteinstellung/Stufe 3** bis zur gewünschten Festigkeit steif schlagen. Schlagrahm mit dem Spatel sorgfältig unter die Toblerone®-Masse heben und 3 Stunden kühl stellen. Toblerone®-Mousse, mit einem Glace-Portionierer zu Kugeln formen und auf Desserttellern servieren.

TIPP

- Anstelle eines Glace-Portionierers, zwei Löffel zum Formen und anrichten verwenden.

VARIANTE(N)

- Für weisses Toblerone®-Mousse, weisse Toblerone® anstelle von Zartbitter-Toblerone® verwenden.

MEDIA

