

Schokoladen - Toblerone - Mous

Zutaten für: 12 Personen

400	Gramm	Toblerone Schokolade
20	Stücke	Eiweiss
60	Gramm	Zucker
1/2	Ltr.	Sahne geschlagen

Anleitung:

Achtung Grosse Masse !

Tobleroneschokolade vorsichtig in einer Schüssel im Wasserbadauflösen, Eiweiss und Zucker mit einem Handrührgerät zu steifem Eischnee schlagen. Tobleroneschokolade langsam zu dem Eischnee zugeben, nun die nicht zu steif geschlagene Sahne vorsichtig Unterheben und in Gläser oder Schüssel abfüllen.

Garnitur: Im Glas Sahnerosette und Schokoladenröllchen Auf dem Teller; Honiglimonensabayon u.Früchte.