

Toblerone-Mousse



Zutaten

600 g Schokolade (Toblerone)
4 frisches Ei
4 EL Puderzucker
10 dl Vollrahm

Saucenspiegel

600 g	Himbeeren, TK
100 g	Zucker
400 ml	Weißwein
4 cl	Grenadine

Und so wirds gemacht:

- Schokolade ecken, in eine dünnwandige Schüssel geben, in Schüssel leicht siedende Wasser über die Schokolade vollständig bedecken, kurz stehen lassen
- Mit Messerspitze den schmilz Test machen, wenn Schokolade weich ist das Wasser mit Gummi Spachtel vorsichtig langsam abgiessen beidseitig.
- Schokolade in eine kalte Schüssel giessen, glattrühren.
- Ei und Puderzucker in einer Schüssel gut verrühren, weiterrühren, bis die Masse heller ist, zu Schokolade geben darunter rühren.
- Rahm steif schlagen, sorgfältig mit dem Gummischaber unter die Masse ziehen, zugedeckt im Kühlschrank ca. 3 Std. fest werden lassen.

Saucenspiegel

Den Zucker in einem Topf karamellisieren, mit Wein ablöschen und Grenadine zufügen. Die Himbeeren dazugeben und etwas köcheln lassen. Anschließend die Sauce durch ein Sieb passieren und kaltstellen.

- Telleranrichten Saucen Spiegel rechtsgeschwungen im Teller hochziehen, links mit einem heiss abgespülten Esslöffel Kugel Schokoladen Mousse zwei Kugeln abstechen, anrichten.
- Einen Rahm Tupfer drauf und fertig

Anleitung Mousse schmelzen und mischen

1/



2/



3/



4/





5/

6/



7/

8/

