Zoet

# TOBLERONE MOUSSE

## INGREDIËNTEN

Aantal porties: 4

- 2 eieren
- 1 snufje zout
- 250 ml slagroom
- 200 gr Toblerone

## BEREIDINGSWIJZE

1. Splits als eerste de eieren. Voor dit recept heb je alleen de eitwitten nodig.
2. Maak een kom vetvrij, dit kan met bijv. wat citroensap. Doe hier de eiwitten in en klop ze met een snufje zout stijf. Gebruik hiervoor een elektrische mixer, dat gaat het snelste.
3. Klop in een andere kom (of grote maatbeker) de slagroom stijf.
4. Vouw vervolgens voorzichtig de slagroom door het eiwit heen.
5. Breek de Toblerone in stukjes. Je kunt 2 stukjes apart houden om straks de glaasjes mee op te maken.
6. Doe de Tobleronestukjes in een kom en zet deze op een pan met heet (niet kokend!) water. De kom mag het water hierbij niet raken. Laat zo de Toblerone langzaam au-bain-marie smelten.
7. Haal vervolgens de kom van de pan en laat het eventjes afkoelen tot ongeveer lichaamstemperatuur, je kunt de chocolade daarbij ook regelmatig doorroeren.
8. Vouw de gesmolten Toblerone vervolgens in een paar delen door het slagroommengsel tot een egale massa.
9. Verdeel de mousse dan over 4 glaasjes of kommetjes, dek ze af met plastic folie, en laat ze in de koelkast opstijven voor minimaal 2 uur.
10. Haal de mousse op tijd uit de koelkast voor je ze serveert, zodat ze een beetje op temperatuur kunnen komen. Hak de bewaarde stukjes Toblerone fijn en strooi dit over de mousse voordat je ze op tafel zet.