Email: info@burgls.at Tel: +43 (0)5572 25754-0 Web: www.burgls.at



Mousse Toblerone

Mousse Toblerone

250 ml Sahne

125 g Toblerone

25 g Burgl’s Biosüße

1 Stück(e) Ei, frisch

1 Esslöffel Cointreau

Gesamtzeit: 15 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4

Mousse Toblerone

1. Toblerone zerkleinern, in eine Schüssel geben und im warmen Wasserbad schmelzen. Das Ei mit Burgl’s Biosüße schaumig rühren, mit der geschmolzenen Toblerone und dem Cointreau verrühren.

2. Zum Schluss die geschlagene Sahne unterheben, in 4 Gläschen à 125 ml füllen und mind. 3 Std. in den Kühlschrank stellen.