

MOUSSES AU TOBLERONE®



Temps de préparation: 10mn - Nombre de portions: 6

Ingrédients:

- 300g Toblerone®
- 400g Crème entière
- 2cs Sucre
- 2 Oeufs

Préparation:

- Mettre le sucre 2cs dans le bol de mixage et pulvériser 10 sec/vitesse 10.
- Ajouter 300g Toblerone®, concasser 10 sec/vitesse 8 puis racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
- Puis faire fondre 3 min/50°C/vitesse 1.
- Insérer le fouet, ajoute 2 œufs et battre 1 min/vitesse 4 jusqu'à obtenir un mélange mousseux, transvaser dans un récipient et réserver. Ôter le fouet et nettoyer le bol de mixage.
- Insérer le fouet. Verser 400g crème entière dans le bol de mixage et battre sans programmer la durée/vitesse 3, jusqu'à l'obtention d'une consistance ferme. À l'aide la spatule, incorporer délicatement la crème fouettée au Toblerone® et mettre au frais durant 3 heures. Sur des assiettes à dessert, former des boules de mousse au Toblerone® à l'aide d'une cuillère à glace puis servir.