

Mousse Toblerone

Pour 6-8 personnes

Préparation: +/- 15 mn.

Réfrigération: +/- 2h.

Ingrédients

- 300g de Toblerone noir ou au lait
- 2 oeufs
- 2 cuil. à soupe de sucre glace
- 4 dl de crème

Préparation

- Faire fondre au bain-marie le chocolat Toblerone.
- Fouetter les oeufs et le sucre glace jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Ajouter immédiatement le chocolat Toblerone à la préparation et malaxer le tout.
- Remplir délicatement des petits raviers de mousse au chocolat et les mettre au réfrigérateur.