

# Tobleronemousse mit Orangensauce

## Zutaten für 6 Personen

### Tobleronemousse

300	gr	Toblerone, dunkel	In grosse Stücke brechen, in Schüssel geben.
		Wasser	Aufkochen, über Schokolade giessen bis diese Bedeckt ist. Kurz stehen lassen bis Schokolade weich, Wasser abgiessen.
2		Eier, frisch (max. 5 Tage alt)	
2	EL	Pudierzucker	Rühren bis Masse hell ist, sofort mit Schokolade gut verrühren.
4	dl	Rahm	Steif schlagen, sorgfältig unter Masse ziehen und max. 2-3 Std. kühl stellen.

### Orangensauce

2	dl	Orangensaft	
2	EL	Grenadinesirup	Aufkochen
1		Orange	Schale dünn Abschälen, in feine Streifen schneiden und in Sud 5 Min. köcheln. Sud auffangen, Schalenstreifen beiseite stellen.
5	EL	Orangenkonfitüre, bitter	Mit Sud aufkochen, und etwas einköcheln lassen, Orangenstreifen begeben.

### Servieren

Mousse mit 2 EL abstechen und auf Teller anrichten, und mit etwas Orangensauce umgiessen.

### Tipp

Anstelle von dunkler Toblerone weisse Toblerone verwenden.

Orangensauce mit etwas Orangenlikör (Grand Marnier, Cointreau) abschmecken.