

Rezept

# Toblerone-Mousse mit Grapefruit

Ein Rezept von Toblerone-Mousse mit Grapefruit, am 30.06.2024

## Zutaten

2	Grapefruits	130 g	Puderzucker
100 ml	frisch gepresster Orangensaft	300 g	dunkle Toblerone (zartbitter)
2	frische Eier (Größe M)	2 EL	Puderzucker
400 g	Sahne		

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6 Gläser à 250 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 625 kcal

## Zubereitung

1. Für die Marmelade die Grapefruits dick schälen, sodass die weiße Haut entfernt wird. Die Grapefruitfilets zwischen den Trennhäuten ausschneiden. Puderzucker mit Orangensaft aufkochen, die Fruchtfilets darin 5 Min. garen. Mit einem Schaumlöffel die Grapefruitstücke herausheben und abtropfen lassen. 6 Filets für die Dekoration beiseitelegen, die anderen auf die Gläser verteilen. Den Sud bei schwacher Hitze zu einem dicken Sirup einkochen lassen und über die Filets geben.
2. Für die Mousse die Schokolade grob zerkleinern und in einer Schüssel im nicht zu heißen Wasserbad (etwa 60°) schmelzen und glatt rühren. Vom Wasserbad nehmen und 5 Min. abkühlen lassen. Eier mit Puderzucker cremigweiß schlagen und unter die Schokolade mischen. Zimmerwarm abkühlen lassen. Sahne steif schlagen und unter die Schokoladenmasse ziehen. Die Mousse in die Gläser füllen und abgedeckt für mindestens 3 Std. kühl stellen. Mit den zurückgelegten Grapefruitfilets garnieren.