

Toblerone-Mousse auf Birnen-Kompott

Toblerone-Mousse auf Birnen-Kompott

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Menu: [12.03.2025](#)

Creation: [Roland Wespi](#)

Toblerone-Mousse

150 Gramm Toblerone
2.5 dl Vollrahm
2 EL Puderzucker
4 Riegel Kinderschokolade

Zubereitung

Toblerone fein hacken mit 0.5 dl Rahm in einer dünnwandigen Schüssel über das leicht siedende Wasserbad hängen, sie darf das Wasser nicht berühren.

Schokolade schmelzen, glattrühren. Schüssel vom Wasserbad nehmen und ca. 10 Min. abkühlen.

2 dl Vollrahm mit dem Puderzucker knapp steif schlagen. Die Hälfte mit dem Schwingbesen unter die Schokolade rühren. Den restlichen Rahm mit einem Gummischaber sorgfältig darunter ziehen.

Birnen-Kompott

½ Bio Zitrone
3 Birnen
4 EL Apfelsaft
1 TL flüssiger Honig

Zubereitung:

Ein Stück Zitronenschale dünn abschneiden und Zitrone auspressen.
Birnen schälen, vierten, entkernen und würfeln.

Birnen, Zitronenschale, -saft, Apfelsaft und Honig aufkochen und 3-5 Minuten köcheln.
Das Kompott auskühlen lassen, Zitronenschale entfernen.

Das Kompott in Gläser füllen und mit dem Mousse bedecken.
Zur Dekoration fein längs geschnittene Kinderschokolade auf das Mousse legen.