

Zutaten für 5 Personen

- 5 dl Vollrahm
- 160 g Toblerone, in grobe Stücke gebrochen
- 1 Stk. kleine rote Chili, halbiert
- 1 Stk. Vanillestengel, aufgeschnitten

Zubereitung:

Den Rahm mit der Chili und dem Vanillestengel aufkochen und etwas abkühlen lassen ca. 1 Minute lang. Die Schokolade darin auflösen und kühltstellen

Die Masse absieben und in den Rahmbläser einfüllen Gaspatrone dazu und 5 x schütteln.

Direkt auf die dekorierten Teller oder in ein kleines Glas dressieren.

Ein sehr feines und schnelles Dessert, das im Rahmbläser auch mehrere Tage haltbar ist.

Chili-Tobleronemousse

Essen im Bankettsaal für 34 Personen oder im paradisiischen Garten direkt an der Aare
Reservierungen unter 079 683 24 37



Koch  **art.ch**

Kochkurse/Partyraum

Kochkurse ab 8 – 20 Personen