



Toblerone Glacé

Rezeptur für 4 Personen

Wir gehen davon aus, dass vier Personen je 3 Kugel à 50 gr. essen werden.

Toblerone Schoggi	125	gr.
Milch	2.5	dl.
Eigelb	4	Stk.
Zucker	50	gr.
Maizena	½	Esslöffel
Rahm	1.5	dl.

Vorbereitung:

1. Toblerone «dreiecklen» (was für ein großartiges Wort)!
2. Milch mit der Toblerone leicht erwärmen (nur so, dass die Toblerone schmilzt)
3. Eigelb und Zucker cremig schlagen
4. Maizena zu der Eigelbmasse geben und vermischen
5. Milch / Toblerone urchig erhitzen
6. Die kochend heisse Milch mit der Eigelbmasse vermischen
7. Die ganze Mischung zurück in den Kochtopf geben und solange erhitzen, bis die Masse bindet
8. Die Masse vollständig abkühlen lassen (eventuell mit einer Folie abdecken – wenn die Eismaschine nicht verfügbar ist)
9. Rahm steif schlagen
10. Rahm unter die ausgekühlte Toblerone Masse ziehen
11. Gefrieren und in ein geeignetes Geschirr abfüllen (gäll Klärli)
12. Das mit der Pfeffermühle funktioniert wirklich! Aber man muss es mögen; lies mit wenig ausprobieren

