

**TOBLERONE-PARFAIT**  
(REZEPT FÜR 3-4 PERSONEN)



100 g	Milch Toblerone, in Stücken
1	Eigelb
10 g	Puderzucker
3 EL	Wasser
1.25 dl	Rahm

Schokolade schmelzen, glattrühren. Eigelb bis und mit Wasser mit dem Handrührgerät schaumig schlagen, bis die Masse hell ist. Warme Schokolade dazugeben, verrühren. Rahm halb steif schlagen, unter die Masse mischen. In eine mit Klarsichtfolie ausgekleidete (Triangel) Form füllen, glattstreichen.

Tiefkühlen: ca. 6 Std. (über Nacht). Mit Saisonfrüchten und Schlagrahm garnieren.

En Guete & auf bald im TRIANGEL  
Sandra & Andy Tobler-Wismer & Ken Nakano,  
Küchenchef

***VIEL SPASS & AN GUETE!***