



TOBLERONE



Toblerone súkkulaðimús

500gr Toblerone súkkulaði
(gróft saxað)
150gr smjör
4 egg
600ml stíffbeyttur rjómi

Aðferð:

Setjið rjómann í sprautupoka með stórum hringlaga stút og sprautið upp í spirál (hér má þó notast við hvernig stút sem er og jafnvel klippa gat á sterkan poka séu ekki stútar við hendina). Söxuðu Toblerone stráð yfir og að lokum litlum Toblerone bita stungið í rjómann.

Skraut

- 500ml stíffbeyttur rjómi
- 100gr smátt saxað Toblerone

Aðferð:

Bræðið gróft saxað Toblerone og smjör yfir vatnsbaði. Pegar súkkulaðiblandan er slétt og fín er hún tekin af hitanum.

Eggjunum bætt úti, einu í einu og hrært vel á milli. Örlitlu af rjómanum blandað saman við súkkulaðiblönduna (um $\frac{1}{4}$).

Restinni af súkkulaðiblöndunni hellt varlega saman við rjóma-blönduna og blandað vel saman með sleif. Skipt niður í 8-12 glös/skálar (fer eftir stærð).



Fleiri uppskriftir og hugmyndir má sjá á :
<http://www.gotteri.is/>

Umsjón: Berglind Hreiðarsdóttir
hjá Gotteri og gersemar.
Netfang: gotteri@gotteri.is
Útgefandi: Innnes ehf.



Toblerone súkkulaðimús:
Nánari upplýsingar

TOBLERONE



Toblerone ísterta



Botninn:

- 170 g hafrakex LU
- 2 msk. kakó
- 2 msk. púðursykur
- 80 g smjör brætt

Ísinn:

- 4 eggjarauður
- 4 msk. sykur
- 225 g Toblerone
- 3-4 msk. vatn
- 4 dl rjómi, léttþeyttur
- 100 g Toblerone, saxað
(eða 3-4 stk. Daim single)

Aðferð:

Botninn:

Myljið kex fínt með kökukefli eða í matvinnsluvél. Bætið kakói og púðursykri út í ásamt smjöri og blandið vel. Hyljið botninn á 26-28 cm smjörpappírsklæddu smellumóti. Leggið til hliðar.

Ísinn:

Hrærið saman rauður og sykur þar til blandan verður ljós. Bræðið Toblerone og vatn saman, bætið út í eggjablönduna og blandið vel saman. Bætið þeyttum rjóma saman við, fyrst smáslettu og síðan öllu. Hellið í formið og frystið í 2 tíma eða þar til ísinn er orðin það stífur að súkkulaðibitarnir sitji á yfirborðinu. Setjið Toblerone eða kurlað Daim yfir og frystið aftur.