

## Caramel-Toblerone-Mousse

50	g	Zucker	zusammen aufkochen, caramelisieren, Pfanne vom Herd nehmen
1	El	Wasser	
30	g	Butter	beides zugeben, verrühren, nochmals auf den Herd stellen, Zucker auflösen
3	El	Milch	
150	g	weisse Toblerone	zerbröckelt, zugeben, gut verrühren
150	g	Magerquark	dazugeben, untermischen, kühlstellen
1,5	dl	Rahm, steif	darunter ziehen, in kleine Förmli abfüllen, kühl stellen

### Garnitur:

1	dl	Rahm, steif
4		Krachmandeln oder
4		weiche Caramel, geh.