



# Toblerone súkkulaði mús



Einfalt



Fyrir fjóra (4)



50 mínútur

## ● Hráefni:

● Toblerone 

● Smjör 

● Rjómi 

● Egg 





## Áhöld sem þú átt að nota



Handpeytari



Skálar



Sleif



Panna



Fínar skálar

1



Rjómi



Mælið 3 1/2 dl rjóma og þeytið vel. Setjið til hliðar.

2



Bræðið 100 g af Toblerone súkkulaði yfir vatnsbaði.

3



smjör



Bætið 30 g af smjöri ofan í skálina og bræðið varlega.

4



Takið af hitanum og leyfið að kólna smá. Hrærið varlega á meðan.

5



egg



Bætið einu eggi við í skálina og hrærið varlega saman.



|   |  |   |
|---|--|---|
| 6 |  | Skiptið þeytta rjómanum í þrjá jafna hluta. Blandið 2 hlutum saman við súkkulaði-blönduna. Hitt fer í skreytingu. |
| 7 |  | Skiptið súkkulaði-blöndunni jafnt í 4 skálar.   |
| 8 |  | Geymið í frysti í ca. 30 mín.   |
| 9 |  | Skreytið með þeyttum rjóma og sóxuðu Toblerone.<br>Munið að taka úr frysti um 10 mín. áður en þið berið fram.     |