



# Toblerone súkkulaði mús



Einfalt




Fyrir fjóra (4)



80 mínútur

## ● Hráefni:

● Toblerone 

● Smjör 

● Rjómi 

● Egg 





## Áhöld sem þú átt að nota



Handpeytari



Skálar



Sleif



Panna



Fínar skálar

1		Þeytið hálfan líter af rjóma. Setjið til hliðar.
2		Bræðið 100 gr af Toblerone súkkulaði yfir vatnsbaði.
3		Bætið 30 gr af smjöri ofan í skálina og bræðið varlega saman.
4		Takið af hitanum og leyfið að kólna smá. Hrærið varlega á meðan.
5		Bætið einu eggji við í skálina og hrærið varlega saman.



6		Blandið um 100 gr af þeytta rjómanum við blönduna.
7		Skiptið niður jafnt í 4 skálar.
8		Geymið í frysti í ca 50 mín.
9		Skreytið svo með þeyttum rjóma og söxuðu Toblerone.