# [Mousse au dulce de leche truffée de toblerone](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/324510/1287834657/mousse_au_dulce_de_leche_truffee_de_toblerone.shtml)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  | | --- | --- | --- | | [Mousse au dulce de leche truffée de toblerone](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/324510/1287834657/mousse_au_dulce_de_leche_truffee_de_toblerone.shtml) |  | **Pour 6 personnes :**   250 g de mascarpone   3 oeufs   100 g de dulce de leche (confiture de lait)   5o g de toblerone | |
| * Préparation |
| |  |  | | --- | --- | |  |  1     Séparez les blancs de jaunes. Battez les jaunes avec le mascarpone et ajoutez-y le dulce de leche. |  |  |  | | --- | --- | |  |  2     Montez les blancs en neige ferme et incorporez-les délicatement en soulevant au mélange précédent. |  |  |  | | --- | --- | |  |  3     Concassez le toblerone et ajoutez-le au mélange, en soulevant. Déposez le mélange dans les petits verres et laissez reposer au réfrigérateur. Si vous n'incorporez pas la mousse à la poche à douille, gardez du toblerone pour décorer. | |
| |  | | --- | | **Pour finir...** Vous pouvez faire la même chose mais avec du chocolat blanc. | |
|  |

