# [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  |   | **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. |

 |
|  |

