



🕒 ± 1 uur



 4 personen



Benodigdheden uit onze webshop:

- Overige benodigdheden:**

- # Recept

1. Houd per glaasje 2 Toblerone stukjes apart.
2. Verdeel de rest van de Toblerone in twee delen.
3. Breek een deel van de chocoladereep in grove stukken en maal het andere deel fijn.





écht alles om te bakken

4. Klop de slagroom samen met de vanillesuiker op.
5. Voeg de mascarpone toe en mix dit tot een stevig beslag.
6. Roer ook de fijn gemalen Toblerone door het beslag heen.
7. Verdeel een gedeelte van de grove stukken Toblerone onder in de glaasjes.
8. Bevestig het spuitmondje aan de spuitzak.
9. Doe de Toblerone mousse in de spuitzak.
10. Spuit hiermee de helft van de mousse in de glazen.
11. Verdeel op dit laagje mousse de grove stukken Toblerone.
12. Verdeel het laatste gedeelte mousse hier overheen.
13. Verdeel nu ook de laatste grove stukken Toblerone eroverheen.
14. Leg de 2 blokjes chocolade hierboven op.
15. Laat de mousse minimaal 1 uur opstijven in de koelkast.

Handige informatie

Wat is een mousse eigenlijk?

Mousse is een heel erg bekend dessert in Nederland, maar heb je er al eens bij stilgestaan waar dit toetje eigenlijk vandaan komt? Dit dessert komt oorspronkelijk uit Frankrijk. Het Franse woord ‘mousse’ betekent in het Nederlands letterlijk vertaald ‘gerecht van stijfgeklopte room’. Dit zegt eigenlijk al wat deze lekkernij precies is. Je hebt veel verschillende soorten mousse. Er zijn niet alleen zoete, maar zelfs ook hartige varianten van te vinden. Het leuke aan dit toetje is dat het gemakkelijk te maken is en dat je ‘m helemaal naar jouw eigen wensen kunt maken. Je kunt dit toetje namelijk in elke smaak maken die je lekker vindt. Het is maar net wat je zelf wilt!

Hoe kun je de Toblerone mousse het beste bewaren?

Met dit recept kun je 4 Toblerone mousse glaasjes maken. Komen de lekkernijen niet allemaal in 1 keer op? Of wil je ze alvast hebben gemaakt, omdat je bijvoorbeeld een gezellig diner hebt? Dan vind je het vast fijn om te weten dat je deze toetjes prima een poosje kunt bewaren. Als je de desserts in de koelkast bewaart, blijven ze ongeveer 2 dagen goed.

Bekijk ook eens onze andere mousse recepten

Ben jij na het maken van deze Toblerone mousse helemaal fan geworden van deze lekkernij? Dan hebben wij goed nieuws voor jou! Wij hebben namelijk nog een aantal andere recepten waarmee je verschillende soorten mousse kunt maken. Zoals: [mousse met blauwe kaas](#), [hartige taartjes met romige mousse](#), [aardbeienmousse](#), [frambozenmousse](#), [chocolademousse](#) en nog veel meer. Neem dus zeker een kijkje bij onze [andere mousse recepten](#).



Laat jouw zelf gemaakte toblerone mousse aan ons zien!

Ga je zelf met dit recept ook een heerlijke toblerone mousse maken? Deel dan het resultaat met ons op Instagram! Wij zijn namelijk heel erg benieuwd naar hoe ze zijn geworden. Maak een foto van jouw toetjes en plaats deze in je Insta Story. Tag ons met [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal) in de story, want dan kunnen we jouw baksels niet alleen zien maar ook delen met onze volgers en dat vinden wij heel leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 3 × Houdbare Slagroom Melkan 35% 200ml (Art.nr.: VG006)
- 1 × BrandNewCake Smitmondje Open Ster #22 (Art.nr.: BNC01116)
- 1 × Dr. Oetker Vanillesuiker 80g (10x8g) (Art.nr.: D100315)
- 1 × BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)

