

## **TOBLERONE VARIATION: BROWNIES – MOUSSE – SAUCE**

30. NOVEMBER 2017

GRAND HOTEL ZERMATTERHOF – REZEPT VOM EXECUTIVE CHEF UND  
PRÄSIDENT DES CERCLE CHEFS DE CUISINE ZERMATT HEINZ RUFIBACH

Toblerone, die Schweizer Schokolade in Matterhorn-Form, ist auf der ganzen Welt bekannt. Im Grand Hotel Zermatterhof verarbeitet man sie zu einer feinen Dessertkreation.





*Zermatt. No matter what®*

## ZUTATEN TOBLERONE BROWNIES

1Stk	Eier
115g	brauner Zucker (grob)
60g	Toblerone Dunkel
45g	Butter
50g	Mehl
20g	Haselnüsse geschält und gehackt

## ZUBEREITUNG TOBLERONE BROWNIES

Couverture, Toblerone und Butter im Wasserbad schmelzen. Ei und brauner Zucker schaumig rühren. Schokoladen-Buttergemisch begeben. Mehl und Haselnüsse darunterheben. Diese Masse in eine gebutterte Form geben und bei 160°C 12-15 Min backen. Abkühlen lassen und in gleichgrosse Würfel schneiden.

## ZUTATEN TOBLERONEMOUSSE

75g	Toblerone Milch
25g	Couverture Grand Cru Hacienda Elvesia
1Stk	Ei
1kl	Puderzucker
120g	Schlagrahm

## ZUBEREITUNG TOBLERONEMOUSSE

Toblerone im Wasserbad schmelzen. Ei und Puderzucker schaumig rühren. Geschmolzene Toblerone begeben und den Schlagrahm darunterheben. Im Frigor 4 Std kühl stellen.

## ZUTATEN WEISSE SCHOKOLADENSAUCE

10g	Milch
20g	Rahm
50g	Toblerone Weiss

## ZUBEREITUNG WEISSE SCHOKOLADENSAUCE

Milch und Rahm kurz aufkochen, gehackte weisse Toblerone begeben und schmelzen.

## ZUTATEN ZUM GARNIEREN

Mandarinensorbet, Mandarinengel, Schokoladenerde, Puderzucker



*Zermatt. No matter what®*

## **WEINEMPFEHLUNG**

Petite Arvine Extra-Brut AOC Wallis Bec de Fin Bec  
Ivo Mathier, Cave Fin Bec, Sion

## **RESTAURANTTIPPS GRAND HOTEL ZERMATTERHOF**

Das Gourmetangebot im Grand Hotel Zermatterhof ist die Einladung zum Geniessen.

**Alpine Gourmet Prato Borni** (ausgezeichnet mit 15 Gault Millau Punkten): Heimat und Fernweh, so heissen die Menüs, welche Walliser Produkte einzigartig in Szene setzen.

**Saycheese!** Die Atmosphäre ist entspannt! Die Produktequalität überzeugt, kurz um, das Käsestübli in Zermatt.

Sie suchen einen entspannten Restaurantbesuch ohne Kompromisse was Qualität angeht? Dann besuchen Sie die **Brasserie Lusi**. Ob beim Lunch mit Blick aufs Matterhorn oder am Abend bei Kerzenschein.