



# Baci di mousse al Toblerone

Mettere più Svizzera in un dessert è impossibile.  
I tradizionali Bretzeli della Kambly – che si mangiavano a militare – uniti ad una mousse al Toblerone, preparata probabilmente almeno una volta da ogni apprendista cuoco. Due classici svizzeri, uniti in un dessert completamente esagerato ma meravigliosamente semplice. Croccante, cremoso, dolce, un po' nostalgico e perfetto per fare un figurone con il minimo sforzo.

Per ca. 12 pezzi

## Per la mousse

300g di Toblerone  
(cioccolato al latte con torrone al miele)  
3 uova  
50g di zucchero  
300 ml di panna

## Per la decorazione

Ca. 12 Bretzeli Kambly  
200g di glassa di cioccolato chiaro  
(seguire le istruzioni sulla confezione)  
Facoltativo: Kqualche pezzetto di  
Toblerone tritato da spargere sulla  
superficie

## Preparazione

1. **Sciogliere il Toblerone:** tritare grossolanamente il Toblerone e scioglierlo lentamente a bagnomaria. Togliere dal fuoco e lasciarlo raffreddare leggermente.
2. **Montare le uova:** sbattere le uova intere con lo zucchero sopra il bagnomaria fino a ottenere un composto spumoso, leggermente caldo e voluminoso.
3. **Mescolare la mousse:** incorporare delicatamente il Toblerone fuso al composto di uova, mescolando fino a ottenere una massa liscia e omogenea.
4. **Montare la panna:** montare la panna a neve e unirla al composto di Toblerone leggermente raffreddato.
5. **Raffreddare:** trasferire la mousse in un contenitore, copirla e lasciarla raffreddare in frigorifero per una notte.
6. **Formare i baci di mousse:** il giorno seguente, riempire una sac à poche con la mousse e distribuirli sui Kambly formando dei ciuffi.
7. **Congelare:** mettere i baci preparati nel congelatore per circa 1 ora.
8. **Glassare:** sciogliere la glassa di cioccolato chiaro a bagnomaria e ricoprire i baci di mousse congelati – aiutandosi con un cucchiaino o un dispenser per versare la glassa. La glassa dovrebbe rapprendersi immediatamente.
9. **Finitura:** decorare a piacere con pezzetti di Toblerone tritati e conservare in frigorifero fino al momento di servire.

## Vino consigliato

Chantecaille Sauternes AOP

