



Toblerone Schaumküsse

Noch mehr Schweiz in ein Dessert zu packen, wird schwierig. Die traditionellen Guezli von Kambly, die man aus dem Militär kennt, kombiniert mit einer Toblerone-Mousse, die wohl jede und jeder Kochlernende schon mal zubereiten musste. Zwei Schweizer Klassiker, verbunden zu einem völlig übertriebenen, aber herrlich simplen Dessert. Knusprig, cremig, süß, ein bisschen nostalgisch – und genau das Richtige, wenn man mit wenig Aufwand gross auftrumpfen will.

Für ca. 12 Stück

Für die Mousse

- 300 g Toblerone
(Milchschokolade mit Honig-Nougat)
- 3 Eier
- 50 g Zucker
- 300 ml Rahm

Fürs Finish

- Ca. 12 Kambly Bretzeli
- 200 g helle Schokoladenglasur
(nach Verpackungsangabe zubereiten)
- Optional: ein paar gehackte Toblerone-Stückchen zum Darüberstreuen

Zubereitung

- Toblerone schmelzen:** Toblerone grob hacken und im Wasserbad langsam schmelzen. Vom Herd nehmen und leicht abkühlen lassen.
- Eier aufschlagen:** Ganze Eier mit dem Zucker im Wasserbad schaumig schlagen, bis die Masse leicht warm ist und Volumen bekommt.
- Mousse mischen:** Die geschmolzene Toblerone vorsichtig unter die Eimasse rühren, bis eine glatte Schokoladenmasse entsteht.
- Rahm schlagen:** Rahm steif schlagen und unter die leicht abgekühlte Toblerone-Mischung ziehen.
- Kühlen:** Die fertige Mousse in einen Behälter füllen, abdecken und über Nacht im Kühl-schrank durchkühlen lassen.
- Schaumküsse formen:** Am nächsten Tag die Mousse in einen Spritzbeutel füllen und auf die Kambly Bretzeli spritzen.
- Anfrieren:** Die vorbereiteten Schaumküsse etwa 1 Stunde ins Tiefkühlfach stellen.
- Überziehen:** Helle Schokoladenglasur im Wasserbad schmelzen und die gefrorenen Toblerone-Schaumküsse damit überziehen – entweder einem Löffel oder mit einem Dispenser. Die Glasur sollte sofort anziehen.
- Fertigstellen:** Nach Belieben mit gehackter Toblerone bestreuen und bis zum Servieren kühlstellen.

Weinempfehlung

Chantecaille Sauternes AOP

