



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

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

Fürs Finish

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

Zubereitung

- 1. Toblerone schmelzen:** Toblerone grob hacken und im Wasserbad langsam schmelzen. Vom Herd nehmen und leicht abkühlen lassen.
- 2. Eier aufschlagen:** Ganze Eier mit dem Zucker im Wasserbad schaumig schlagen, bis die Masse leicht warm ist und Volumen bekommt.
- 3. Mousse mischen:** Die geschmolzene Toblerone vorsichtig unter die Eimasse rühren, bis eine glatte Schokoladenmasse entsteht.
- 4. Rahm schlagen:** Rahm steif schlagen und unter die leicht abgekühlte Toblerone-Mischung ziehen.
- 5. Kühlen:** Die fertige Mousse in einen Behälter füllen, abdecken und über Nacht im Kühlschrank durchkühlen lassen.
- 6. Schaumküsse formen:** Am nächsten Tag die Mousse in einen Spritzbeutel füllen und auf die Kambly Bretzeli spritzen.
- 7. Anfrieren:** Die vorbereiteten Schaumküsse etwa 1 Stunde ins Tiefkühlfach stellen.
- 8. 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.
- 9. Fertigstellen:** Nach Belieben mit gehackter Toblerone bestreuen und bis zum Servieren kühlstellen.

Weinempfehlung

Chantecaille Sauternes AOP

