

Schnelle Toffifee-Mousse



Toffifee-Lovers aufgepasst: Was ist noch besser, als die kleinen Leckerbissen pur zu genießen? Eine ganze Schüssel voll cremiger Mousse au Toffifee.

Mit ihrer Kombi aus Caramel, Nougat und Schokolade tragen die kleinen, süßen Schälchen bereits jede Menge feiner Zutaten in sich. Geschmolzen und mit Rahm und Mascarpone vermischt, ergibt sich eine luftige Mousse. Die klein gehackten Nüsse sorgen ausserdem für Abwechslung in der Textur. Weil das Dessert am Vorabend vorbereitet werden kann, eignet es sich perfekt für ein Abendessen mit Gästen, aber auch als Partyhit für Kindergeburtstage, denn im Gegensatz zur klassischen Mousse au Chocolat enthält es keine rohen Eier.

Toffifee kam übrigens 1973 in Deutschland zum ersten Mal auf den Markt und feiert dieses Jahr sein 50-jähriges Bestehen.

Aber hey, auch Schweizer Produkte habens drauf, zu Köstlichkeiten verarbeitet zu werden, wie diese und Ovomaltine-Brownies beweisen.

Toblerone-Schnecken

- 125 g Toffifee = 15 Stück, klein gehackt (vor allem auch die Nuss), plus optional mehr zur Deko.
- 40 g dunkle Schokolade, klein gehackt
- 0,8 dl Milch
- 80 g Mascarpone
- 2½ dl kalter Vollrahm, optional etwas mehr fürs Finish
- ¾ EL Zucker
- 3 Prisen Salz
- Haselnusskrokant, optional, zum Garnieren

1. Gehackte Toffifee und Schokolade mit der Milch in einem Topf bei geschlossenem Deckel kurz stark erhitzen, bis die Masse blubbert. Topf vom Herd nehmen und mit einem Löffel so lange rühren, bis alles geschmolzen ist. Kleine Nussstücke dürfen und sollen noch vorhanden sein. Masse in einer Schüssel komplett auskühlen lassen.
2. Mascarpone und die Toffifee-Schokoladen-Mischung mit dem Schwingbesen vermengen.
3. Vollrahm mit Zucker und Salz steif schlagen und unter die Masse ziehen.
4. Mousse über Nacht kühl stellen. Die Masse kann direkt nach der Zubereitung in Schälchen abgefüllt und gekühlt werden. Noch einfacher ist es (weil die Masse recht kompakt ist), die Schüssel mit der Mousse in den Kühlschrank zu stellen und das Dessert am nächsten Tag als Nocken zu servieren.
5. Nach Wunsch mit geschlagenem Vollrahm, Haselnusskrokant und halbierten Toffifee verzieren.

Zubereitungsdauer: ca. 25 Minuten ohne Kühlen

