

Mousse veloce di Toffifee



Per gli amanti dei Toffifee: cosa c'è di meglio che gustarli puri e semplici? Un'intera ciotola piena di cremosa «mousse au Toffifee».

Con la loro combinazione di caramello, nougat e cioccolato, queste ciotoline dolci contengono già molti ingredienti pregiati. Sciolti e mescolati con panna e mascarpone, formano una mousse particolarmente ariosa. Anche le noci, tritate finemente, aggiungono una nota diversa alla consistenza. Poiché il dessert può essere preparato la sera prima, è perfetto da offrire agli ospiti la sera dopo, ma anche come highlight per le feste di compleanno dei bambini, perché a differenza della classica «mousse al cioccolato», non contiene uova crude.

A proposito, Toffifee fu lanciato per la prima volta in Germania nel 1973 e quest'anno festeggia il suo 50° anniversario. Ma anche i prodotti svizzeri possono essere trasformati in prelibatezze, come dimostrano queste lumache di Toblerone e i brownies all'Ovomaltina.

- 125 g di Toffifee = 15 pezzi, finemente tritati (soprattutto le noci), più eventualmente altri per la decorazione
- 40 g di cioccolato fondente, tritato finemente
- 0,8 dl di latte
- 80 g di mascarpone
- 2½ dl di panna intera fredda, ed eventualmente un po' di più per la finitura
- ¾ di cucchiaino di zucchero
- 3 prese di sale
- Croccante di nocciole, opzionale, per guarnire

1. Scaldare brevemente i Toffifee tritati e il cioccolato con il latte in una casseruola con il coperchio, finché il composto non inizia a sobbollire. Togliere la casseruola dal fuoco e mescolare con un cucchiaino finché non si è sciolto tutto. I pezzettini di noci possono e devono essere ancora presenti. Lasciare raffreddare completamente il composto in una ciotola.
2. Integrare il mascarpone con il composto di cioccolato Toffifee utilizzando una frusta.
3. Montare a neve la panna intera con lo zucchero e il sale e incorporarla al composto.
4. Mettere in frigo la mousse per una notte. Il composto può essere versato in ciotoline subito dopo la preparazione e raffreddato in questo modo, o ancora più facilmente (dato che il composto è piuttosto compatto), mettere la ciotola con la mousse in frigorifero e servire il dessert come spumoncini il giorno successivo.
5. Decorare con panna montata intera, croccante di nocciole e mezzi Toffifee, se lo si desidera.

Tempo di preparazione: circa 25 minuti (senza raffreddamento)