


Mousse di Toblerone®

8 porzioni



facile

 Fino a 20 Min.**Ingredienti:****Mousse:**

150 g di cioccolato Toblerone®
fondente
1 bustina di Finesse Aroma naturale
di vaniglia Bourbon Dr. Oetker
4.5 dl di panna
2 uova
75 g di zucchero
1 pizzico di sale

Decorazione:

50 g di Croccante alle nocciole Dr.
Oetker
50 g di Toblerone®

1 Preparazione:

Preparare 8 bicchieri da dessert da ca. 2 dl.

2 Mousse:

Tagliare il Toblerone® in piccoli pezzi e farlo sciogliere a bagnomaria. Lasciar raffreddare il cioccolato a temperatura ambiente. Montare la panna ben ferma. Mescolare le uova, lo zucchero e il sale con lo sbattitore alla velocità massima fino a raggiungere una consistenza spumosa, quindi incorporare delicatamente il cioccolato sciolto. Aggiungere Finesse e mescolare. Aggiungere poi delicatamente la panna con una spatola in silicone, distribuire la mousse nei bicchieri da dessert e riporre in frigo per almeno 4 ore.

3 Decorazione:

Prima di servire, grattugiare il Toblerone® in scaglie sottili, da usare con il croccante alle nocciole per decorare i dessert.