



NOUGAT

AUS TRADITION

MOUSSE VON SAHNE-NOUGAT UND MANDELKROKANT

ZUTATEN FÜR 4 STÜCKE:

Mandelkrokant:

- 100 g ganze, abgezogene Mandeln
- 120 g feiner Kristallzucker

Nougatmousse:

- 3 Blatt Gelatine
- 200 ml Milch
- 100 g Niederegger Sahne-Nougat
- 1 Vanillestange (Mark)
- 400 ml Sahne

Himbeerpüree::

- 250 g TK-Himbeeren (aufgetaut)
- 70 g Puderzucker

Anleitung:

1. Ofen auf 180°C vorheizen. Mandeln auf ein Backblech geben, 15 Min. goldbraun rösten. Zucker bei mittlerer Hitze im Topf karamellisieren. Mandeln dazugeben, beim Rühren mit Karamell überziehen. Auf Backpapier 8 Mandeln legen, 4 TL Karamell als Ornamente träufeln. Übrige Mandeln verteilen. Abkühlen lassen, grob hacken.
2. Gelatine einweichen. Milch, Nougat u. Vanille in eine Schüssel geben, im Wasserbad schmelzen. Gelatine ausdrücken u. einrühren. Creme in Eiswasser abkühlen lassen, bis sie zu gelieren beginnt. Sahne steif schlagen. 3 EL der Sahne untermischen, Rest unterheben
3. Hälfte der Mousse in eine Schale geben. Krokant darauf streuen. Übrige Mousse darüber verteilen. 3 Std. kühlen.
4. Beeren im Mixer pürieren. Durch ein Sieb streichen, Mark mit Puderzucker verrühren. Von der Mousse Nocken abstechen. Mit Karamellmandeln u. Ornamenten verzieren, Beerenpüree rundherum träufeln.

