



NOUGAT

AUS TRADITION

NOUGAT-MARZIPAN-PANNACOTTA

ZUTATEN FÜR 4 GLÄSER - INHALT 300 ML:

6 Blatt weiße Gelatine
500 ml Milch
500 ml Schlagsahne
1 Vanillestange
50 g Zucker
80 g Niederegger Nougat Feinherb
100 g Niederegger Marzipan Weißbrot
1 Glas Schattenmorellen (165g Abtropfgewicht)
30 g Zucker
1 Msp. Zimt
15 g Speisestärke
Schokoladenspäne

Anleitung:

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Milch und Sahne im Topf aufkochen. Vanilleschote längs halbieren, Mark herauskratzen, beides zur Sahnemilch geben. 10 Min. bei schwacher Hitze ziehen lassen. Zucker unterrühren. Gelatine ausdrücken und in Sahnemilch auflösen.
2. Hälfte in eine Rührschüssel geben, Nougat darin auflösen. In verbleibende Sahnemilch das Marzipan geben, mit Mixstab darin auflösen.
3. Beide Cremes kühl stellen, gelegentlich umrühren. Wenn sie leicht gelieren, je eine Schicht in die Gläser füllen, einige Minuten tiefkühlen. Wenn die 1. Schicht fest ist, die nächste einfüllen, fest werden lassen. So fortfahren, bis die Massen aufgebraucht sind. 3 Std. kühl stellen.
4. Früchte abtropfen lassen. Saft mit Zucker, Zimt und Stärke im Topf zum Kochen bringen. Früchte untermischen, abkühlen lassen
5. Auf Creme verteilen und mit Schokoladenspänen servieren

