



NOUGATMOUSSE MIT CASHEW-KROKANT

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

100 g Niederegger Nougat Feinherb
500 ml Sahne

Für den Cashewkrokant:

3 EL Zucker
50 g Cashewnüsse
1 TL Pflanzenöl

Anleitung:

1. Nougat in eine große Metallschüssel geben und über dem Wasserbad erhitzen.
2. Sahne cremig steif schlagen (ca. 4-6 Min.). Ein Viertel der Sahne mit einem Gummischaber unter die heiße Nougatmasse glatt rühren. Übrige Sahne zugeben und unter die Nougatsahne mischen. In eine Schüssel geben und ca. 6 Stunden kühl stellen.
3. Für den Cashewkrokant einen Bogen Backpapier auf die Arbeitsfläche legen. Zucker in einen breiten Topf streuen und bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen. Cashewnüsse hineinstreuen und mit einem Holzlöffel unter den Karamell rühren. Auf das Backpapier gießen und etwas abkühlen lassen (Achtung: Der Krokant ist sehr heiß, nicht mit den Fingern berühren). Mit einem eingölten Messer in Streifen schneiden und ganz abkühlen lassen.
4. Nougatmousse mit einem in heißes Wasser getauchten Löffel abstechen und in die Servierförmchen geben. Mit je einem Cashewkrokant garnieren.

