

Nougat - Montelimar - Mousse

Zutaten für: 6-8 Portionen

8	Stücke	Eiweiss
200	Gramm	Zucker mit etwas Wasser auf 125°C kochen
1	Ltr.	Temperierte V - Milch
300	Gramm	Honig
300	Gramm	Mandeln geschält grob Gehackt
125	Gramm	Pistazien
100	Gramm	Rote kandierte Belegkirchen
250	Gramm	Geschlagene Sahne

Anleitung:

Zucker mit etwas Wasser, der Zucker sollte sich nicht/grade auflösen, in einem schmalen Töpfchen auf dem Feuer auf 125°C kochen (Zuckerthermometer) Eiweiss aufschlagen, die Zuckerlösung langsam zum aufschlagenden Eiweiss geben. Die temperierte Milch mit dem Honig auflösen und dem Eiweiss langsam zugeben. Masse langsam kalt rühren und Pistazien, Kandierte gehackte Kirschen zugeben. Wenn die Creme langsam kaltgerührt ist die geschlagene Sahne zugeben und in Schüsseln füllen und kühlen.

PS: Sollte die Mous zu weich sein. Nach dem kalt rühren, evtl. ca. 5 Blatt aufgelöste Gelatine mit etwas Milch am Schluss des rühren zugeben. H.

Vorsicht Beim Zuckerkochen bitte aufpassen "Verbrennungsgefahr" je länger der Zucker kocht !

Haben Sie kein Zuckerthermometer! Nehmen Sie einen Hitzebeständigen Gegenstand z.B. einen Holzkochlöffel oder Essbesteck und tauchen Sie den Gegenstand in die kochende Flüssigkeit und geben sie ihn in ein mit kaltem Wasser gefülltes Gefäß um ihn abzuschrecken. Klebt die Zuckerlösung nach dem abkühlen beim draufbeissen noch an den Zähnen oder lässt sich mit den Händen gerade noch biegen ist er richtig.

Quelle:

Copyrigh: Konrad Heizmann