

## Nougat - Mousse 2

Zutaten für: 1 Rezept

4	Stücke	Eigelb	und
35	Gramm	Zucker	schaumig mit dem Handrührgerät rühren
300	Gramm	Nougat	im Wasserbads Auflösen und zugeben
4	Blätter	Gelatine	eingeweicht Auflösen und zugeben Nun die Masse "kalt" Rühren dann
330	Gramm	Geschlagene Sahne	und
4	Stücke	Eiweiss	mit etwas Zucker zu Eischnee schlagen Und zugeben.

### Anleitung:

Mous wie beschrieben zubereiten, dann kühlen.

Garnitur: Auf Teller, Mousnocken mit Vanillesauce Hippengebäck und Früchte. Im Glas, Nougat - Mous mit dem Spritzbeutel einspritzen oberfläche mit Vollmilchkuvertuerespähne ausgarnieren.