

Nougat - Mousse 3

Zutaten für: 1 Rezept

400	Gramm	Mandelnougat
100	Gramm	Vollmilchkuvertuere
		Die zwei Sachen getrennt Auflösen
2	Stücke	Eigelb
2	Stücke	Eier
60	ml	Kirschwasser
5	Blätter	Gelatine
1/2	Ltr.	Geschlagene Sahne

TRÜFFELRASPEL

250		Nougat
75	Gramm	Flüssige Kuvertuere
125		Zucker
25	ml	Rum

Anleitung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen, dann den Nougat und die Vollmilchschokolade getrennt im Wasserbad auflösen. Gelatine ausdrücken und mit dem Kirschwasser auflösen. Eigelb mit Zucker warm schaumig schlagen, dann aufgelöste Gelatine, Schokolade und Nougat zugeben und glatt rühren. Die Masse eventuell etwas abkühlen, dann die geschlagene Sahne zugeben und vorsichtig verrühren. Mousse mit Glarsichtfolie zudecken, dann kühl stellen 4 - 6 Std.

T R Ü F F E L R A S P E L : Nougat und flüssige Kuvertuere vermischen, dann mit den Restlichen Zutaten vermischen und durch ein Korintensieb auf ein kaltes Backofenblech drücken und kalt stellen.

Garnitur: Auf Teller, Nocken auf Trüffelraspel, Rezept siehe Mousse Amarenakirschen in einer Sahnerosette.