

Nougat - Mousse - Sabo

Zutaten für: 1 Rezept

250	ml	Sahne
200	ml	Milch
3		Ei(er), davon das Eigelb
1	Teel.	Vanillezucker
300	Gramm	Nougat - Creme
4	Blätter	Gelatine, weiß
200	ml	Sahne

Anleitung:

Sahne und Milch aufkochen und bei mittlerer Hitze etwas reduzieren lassen. Eigelbe und Vanille cremig rühren und mit der Sahne / Milch temperieren. Wieder in den Topf geben und etwas eindicken lassen. Vom Feuer nehmen und abkühlen lassen. Nougatcreme mit einem Stabmixer unter die Sahne / Milch arbeiten. Eingeweichte Gelatine unter die Masse rühren. Steif gerührte Sahne ebenfalls unterheben. Übernachten in den Kühlschrank tun. Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten