Giotto Mousse Dessert

Das Giotto Mousse Dessert ist ein köstlicher Nachtisch. Das leckere Rezept ist jedoch nichts für Kalorienzähler.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,3 h

Zutaten

200 g	Nougat
100 ml	Schlagobers
2 EL	Zucker
2 Stk.	Eigelb
2 Stk.	Eiweiß
1 EL	Zucker
100 ml	Schlagobers
200 g	Frischkäse
1 Packung	Giottokugeln (4 Stangen)
100 ml	Schlagobers
1 EL	Staubzucker

Zubereitung

1. Für das **Giotto Mousse Dessert** das Nougat mit Schlagobers und Zucker in einen Topf schmelzen. Dann unter ständigem Rühren die Eigelbe unterrühren. Den Topf in eiskaltes Wasser stellen und unter Rühren abkühlen lassen.

2. In der Zwischenzeit das Eiweiß mit Zucker steif schlagen. Schlagobers und in einer weiteren Schüssel Frischkäse getrennt steif schlagen. Jetzt alles unter die Nougat-Masse heben. Zirka drei Viertel der Giotto zerkleinern, zugeben und gut vermengen. Das Mousse in Gläser geben und für mindestens 2 Stunden im Kühlschrank kühlen lassen.

3. Das Schlagobers mit Staubzucker steif schlagen, in einen Spritzbeutel füllen und das Giotto Mousse damit garnieren. Abschließend mit Giotto-Kugeln dekorieren.

Tipp