Nougat-Schoko-Mousse

Die Nougat-Schoko-Mousse ist ein schmackhaftes Dessert. Das köstliche Rezept eignet sich nicht für Kalorienzähler.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 3,7 h



Zutaten

150 g	Vollmilchschokolade
1.5 EL	Kakao
1.5	Zucker
75 ml	Schlagobers
150 g	Nougat
1.5 EL	Zucker
75 ml	Schlagobers
3 Blätter	Gelatine
3 Stk.	Eiweiß
50 g	Zucker
300 g	Schlagobers
150 g	Kekse

Zubereitung

1. Für die **Nougat-Schoko-Mousse** die Gelatineblätter in Wasser einweichen. Die Kekse in einen Beutel geben und mit einem Nudelholz oder anderem Gegenstand zu Krümel zerkleinern.

2. Die Schokolade mit Kakao, Schlagobers und Zucker in einen Topf geben und schmelzen. In einem weiteren Topf das Nougat mit Schlagobers und Zucker schmelzen.

3. Jeweils die Hälfte der Gelatineblätter ausdrücken und unter die Masse rühren und auflösen lassen. Danach beide Massen von der Herdplatten nehmen und etwas abkühlen lassen.

4. In der Zwischenzeit das Eiweiß mit Zucker zu steifen Eischnee schlagen. Das Schlagobers separat ebenfalls steif schlagen.

5. Jetzt die Hälfte vom Eischnee und Schlag unter die Schokomasse heben und den restlichen Teil unter die Nougatmasse heben.

6. Die Mousse in zwei Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Den Boden der Dessert-Gläser mit Kekse bedecken und darüber abwechselnd die Mousse schichten. Für zirka 3 Stunden im Kühlschrank durchkühlen lassen.

Tipp

Nach Belieben kann man die Nougat-Schoko-Mousse noch mit Beeren und Minzeblätter dekorieren.