Nougatmousse

Dieses Rezept lässt die Herzen von Naschkatzen höher schlagen: Die Nougatmousse gelingt auch Anfängern problemlos.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 40 min

Zutaten

250 g	QimiQ
120 g	Nougat (weich)
60 ml	Milch
4 EL	Feinkristallzucker
1 TL	Rum
250 ml	Schlagobers

Zubereitung

1. Für die Nougatmousse die Sahnebasis QimiQ glatt rühren. Das Nougat zerteilen und mit der Sahnebasis vermengen. Milch, Zucker und Rum untermischen. Schlagobers steif schlagen und vorsichtig unterheben. Mit Klarsichtfolie abdecken und im Kühlschrank fest werden lassen.

Tipp

Die Nougatmousse mit steif geschlagenem Schlagobers oder frischen Früchten wie z.B. Erdbeeren servieren.