Macadamia-Nougat-Creme

Dessert » Creme-Dessert

Zutaten (4 Personen)

» 100g Kuvertüre (Halbbitter)
» 200g schnittfestes Nussnougat
» 200g Schlagsahne
» 50g Macadamianusskerne

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
6-10€

Schwierigkeitsgrad
Fortgeschrittene

Warte-Zeit
über 120min

Zubereitungszeit
bis 30min

Zubereitung

Zubereitung

- Kuvertüre und Nougat grob würfeln
- Sahne erwärmen
- Kuvertüre und Nougat in der Sahne schmelzen
- Mischung abkühlen lassen
- 4-5 Stunden kalt stellen

- Nüsse hacken
- Nüsse in der Pfanne ohne Fett goldbraun rösten
- Nüsse abkühlen lassen

- Nougatsahne cremig aufschlagen
- 1 EL Nüsse beiseite stellen
- restliche Nüsse unter die Creme heben

- Creme in Gläsern anrichten
- mit restlichen Nüssen bestreut servieren

Nährwerte: 620kcal/E8g/F47g/KH45g pro Portion

angelegt am: 15.09.2010 Rezept-Nr: 2355

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke