

# 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