

# Triple Chocolate Mousse Crumble mit Nougat



## Für das Triple Mousse

100g Vollmilchschokolade  
1EL Kakao  
1EL Zucker  
50ml Sahne  
100g Nougat  
1EL Zucker  
50ml Sahne  
100g weiße Schokolade  
1EL Zucker  
50ml Sahne  
3 Blätter Gelatine  
3 Eiweiß  
50g Zucker  
300g Sahne

## Für die Schoko-Crumble

100g Mehl  
3EL Kakao  
Prise Zimt  
70g Zucker  
70g Butter  
1-2 EL Milch

## So wird's gemacht

**Für die Schoko-Mousse** Gelatineblätter in Wasser geben und einweichen.

Vollmilch-Schokolade mit Kakao, 50ml Sahne und 1EL Zucker in einen Topf geben und schmelzen lassen.

Nougat, 50ml Sahne und 1EL Zucker in einen Topf geben und schmelzen lassen.

Weiße Schokolade, 50ml Sahne und 1EL Zucker in einen Topf geben und schmelzen lassen.

Sobald die drei Massen (gerne auch nacheinander) erhitzt sind, jeweils ein Gelatineblatt ausdrücken und unter rühren in die Masse geben bis die Gelatine vollständig aufgelöst ist. Alle drei Massen leicht abkühlen lassen.

Derweil Eiweiß mit 50g Zucker zu Eischnee steif schlagen. Sahne separat auch steif schlagen.

Eischnee in drei gleichgroße Portionen teilen, Sahne noch einmal abmessen und auch in drei Portionen teilen.

Nun jeweils einen Teil des Eischnees unter eine Schokomasse heben, dann einen Teil der Sahne unterheben.

Massen in drei Spritzbeutel mit Lochtülle geben und die Mousse gleichmäßig übereinander in die Gläser schichten, mindestens zwei Stunden im Kühlschrank kühlen.

**Derweil die Crumble** vorbereiten. Hierfür Butter, Kakao, Zimt, Mehl und Zucker zu einer krümeligen Masse vermengen. Etwas Mehl hinzugeben bis die Masse gebunden aber trocken ist. Nun auf ein Backpapier „krümeln“ und bei 200°C Umluft 8-10 Minuten backen.

**Hinweis:** Rezept kann auch als Kuchen zubereitet werden. Hierfür zu den Crumble 1EL Milch mehr hinzugeben, gut verkneten und ausrollen. 20-24cm Springform einfetten und den Boden in die Form legen, überstehenden Teig mit etwas mehr Mehl zu Streuseln verarbeiten und beides wie oben backen.

Füllung wie oben vorbereiten und vorsichtig auf den abgekühlten Teig schichten. Hier für die Masse jeweils etwa 220g abmessen, sodass die Schichten gleichmäßig hoch sind. Kuchen unbedingt 4 Stunden bzw. über Nacht kühlen.