

Giotto Mousse Dessert



4-6 Portionen je nach Glasgröße

200g Nougat

2EL Zucker

2 Eigelb

100ml Sahne

2 Eiweiß

40g Zucker

100ml Sahne

200g Frischkäse

1Pck (4Stangen) Giotto

100ml Sahne

1EL Puderzucker

So wird's gemacht

Nougat, 100ml Sahne und 2EL Zucker in einen Topf geben und schmelzen lassen. Sobald die Schokolade geschmolzen ist, unter ständigem Rühren die Eigelb untergeben und weiter rühren, Topf in eiskaltes Wasser stellen und unter Rühren abkühlen lassen.

Derweil Eiweiß mit dem restlichen Zucker zu Eischnee steif schlagen. 100ml Sahne und Frischkäse separat auch steif schlagen. Nun die Sahne unterheben, dann den Eischnee unter die Nougatmasse heben. Zum Schluss etwa $\frac{3}{4}$ der Giotto zerkleinern und unter die Masse geben, gut verrühren.

Masse gleichmäßig in die Gläser geben, mindestens zwei Stunden im Kühlschrank kühlen. Sahne mit Puderzucker steif schlagen, in einen Spritzbeutel geben und das Mousse bedecken mit Giotto dekorieren.

Hinweis: Rezept kann auch als Kuchen zubereitet werden. Hierfür einen Schoko-Mürbeteig zubereiten (Rezept im Knusperstübchen), gut verkneten und ausrollen. 20-24cm Springform einfetten und den Boden in die Form legen, backen. Füllung wie oben vorbereiten und vorsichtig auf den abgekühlten Teig geben. Kuchen unbedingt 4 Stunden bzw. über Nacht kühlen.