

Nougat-Schoko-Mousse



Einkaufsliste:

4-6 Portionen je nach Glasgröße

150g Nougat

100g Dunkle Kuvertüre

100ml Milch

3 Eigelb

400ml Sahne

3 Eiweiß

100g Zucker

50g dunkle Schokolade

25g weiße Schokolade

2EL Pflanzenöl

So wird's gemacht

Nougat, Schokolade, 100ml Milch und 40g 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. Sahne auch steif schlagen. Nun die Sahne unterheben, dann den Eischnee unter die Nougatmasse heben. Masse gleichmäßig die Gläser geben, mindestens zwei Stunden im Kühlschrank kühlen

Dunkle und weiße Schokolade schmelzen. Je 1 EL Pflanzenöl einrühren. Dunkle Schokolade auf die Mousse geben. Weiße Schokolade in einen Spritzbeutel geben. Ein kleines Loch einschneiden und die Masse wie einen Wirbel auf die Schokolade geben, mit einem Holzstäbchen durchziehen, sodass das Muster entsteht. Servieren.