

Nougatmousse

Zutaten für 5-6 Gläser à 200 ml

2 Eidotter
50 g Staubzucker
125 g Nougat
2 Gelatineblätter
1/2 Packung Vanillezucker
500 ml Schlagobers

Geriebene Schokolade zur Deko

Zubereitung

- Nougat über Dampf oder im Wasserbad erwärmen und zum Schmelzen bringen. Einige Minuten überkühlen lassen.
- Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen.
- Eidotter, Staubzucker und Vanille gut verrühren. Gelatine aus dem Wasser geben, ausdrücken und mit ein paar Tropfen Wasser erwärmen, in die Dotter - Zucker Masse geben und gleichzeitig durchmischen. Danach das geschmolzene Nougat einrühren.
- Schlagobers cremig, aber nicht zu fest schlagen und die Nougat-Dotter Masse untermengen.
- In Gläser füllen und für 2-3 Stunden in den Kühlschrank stellen.
- Mousse beim Anrichten mit geriebener Schokolade dekorieren. Natürlich nur wer mag ;-)