



SCHOKO-HAZELNUT-DESSERT

4 Personen | 2H45 | SCHWIERIGKEIT



ZUBEREITUNG

- **Nugat-Creme:** Mit einem elektrischen Rührgerät 300 g Sahne schlagen. 200 g Sahne in einem Topf erhitzen. Die Nugat-Creme in eine Edeltahlschüssel geben. Die geschmolzene Gelatine in 200 g warme Sahne geben und dann auf die Nugat-Creme gießen. Alles gut vermischen und die Schlagsahne unterheben. Mit einer gerösteten Haselnuss in der Mitte kleine Kugeln formen und in der Tiefkühltruhe kaltstellen.
- **Schoko-Trüffel-Mousse:** Schokolade zum Schmelzen bringen. Gelatine in kaltes Wasser legen. Mit einem elektrischen Rührgerät die Sahne steifschlagen. Zur Herstellung eines Bombenteigs Eigelb mit dem ganzen Ei gut verrühren. Anschließend Zucker mit etwas Wasser auf 121°C erhitzen, über die Eiermasse gießen und nochmals rühren. Die Gelatine hinzufügen. Sobald die Masse schön luftig ist, die geschmolzene Milkschokolade unterrühren. Sahne schlagen und unterheben. Die Mousse in halbkreisförmige Formen füllen. Die mit Nugat umgebene Haselnuss in die Mitte geben. Glatt streichen und in die Tiefkühltruhe oder ins Gefrierfach stellen
- **Schoko-Crumble:** Bis auf die Butter alle Zutaten mischen. Dann die Butter hinzugeben. Alles miteinander verrühren. Den Teig anschließend auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech gleichmäßig verstreichen. Kaltstellen und dann bei 180 °C 9 min backen.



Einkaufsliste

ZUTATEN

-
- Nugat-Creme:*
- 350 g Schlagsahne (geschlagen)
 - 700 g Nugat
 - 3 Blätter Gelatine
 - 200 g Sahne
- | | |
|-------------------------------|--------------------------------|
| <i>Schoko-Crumble:</i> | <i>Milkschokoladen-Mousse:</i> |
| • 55 g Mehl | • 325 g Milkschokolade |
| • 20 g Kakao | • 50 cl Sahne |
| • 75 g Zucker | • 2 1/2 Eigelb |
| • 100 g weiche Butter | • 1 Ei (ganz) |
| • 100 g Haselnüsse (gemahlen) | • 75 g Zucker |
| | • 6 g Gelatine |

Les Janelles

www.les-janelles.com

