

## REZEPT FÜR VANILLE-NOUGAT-MOUSSE



### VANILLE-NOUGAT-MOUSSE

Schwierigkeitsgrad: normal

**Für 4 Portionen | 35 Min. | + Kühlzeit**

#### Zutaten

##### Für die Nougatmousse:

- 1 Blatt Gelatine
- 75 g Nougatmasse
- 1 sehr frisches Ei
- 1 EL SweetFamily Unser Feinster
- 1 TL fein abgeriebene Bio-Orangenschale
- 4 cl Orangenlikör
- 125 g Schlagsahne

##### Für die Vanillemousse:

- 1 Blatt Gelatine
- 1 Vanilleschote
- 100 ml Milch
- 2 sehr frische Eigelb
- 40 g SweetFamily Unser Feinster
- 125 g Schlagsahne

##### Zum Dekorieren:

- nach Belieben frische Beeren



2679

#### ZUBEREITUNG

**460**

Kcal

Pro Portion ca.

**8**

Gramm

Eiweiß

**38**

Gramm

Kohlenhydrate

**28**

Gramm

Fett

1. Für die Nougatmousse Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Nougat würfeln und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Herunternehmen. Ei trennen. Eigelb, Zucker, Orangenschale und Likör über dem heißen Wasserbad schaumig schlagen. Gelatine ausdrücken und unterrühren. Nougat zufügen. Sahne und Eiweiß getrennt steif schlagen und unter die Masse heben. 4 Dessertgläser zur Hälfte damit füllen und 1-2 Stunden kühl stellen.

2. Für die Vanillemousse Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herauskratzen. Mark und Schote mit Milch aufkochen. Eigelbe mit Zucker schaumig schlagen und heiße Vanilmilch langsam unterrühren. Masse zurück in den Topf geben und unter Rühren erhitzen, bis sie eindickt, aber nicht kocht. Gelatine ausdrücken und unterrühren. Masse auf einem kalten Wasserbad abkühlen lassen.

3. Sahne steif schlagen und unterheben. Vanillemousse auf der Nougatmousse verteilen, nochmals mindestens 2 Stunden kühl stellen. Nach Belieben vor dem Servieren mit frischen Beeren dekorieren.