

BAYERISCHES NOUGAT



ZUTATEN

für das Bayerisches Nougat

- 1l Milch
- 200g Eigelb
- 100g Zucker
- 150g Torroncino Creme
- 18g Gelatine
- 900g Sahne

für das Pralinenkrokant

- 280g Haselnuss-Praliné 60%
- 110g Milchglasur
- 60g Krokantraspel

für das Schokoladenbiskuit

- 600g Vollei
- 350g Kristallzucker
- 300g Mehl
- 75g Kakao

METHODE

für das Bayerisches Nougat

- Die Latte erwärmen, den Zucker und die Eigelb hinzufügen.
- Bei 82°C kochen lassen, die Gelatine hinzugeben, auf 45°C abkühlen lassen.
- Die Nougat-Creme hinzufügen, mit der halbfest geschlagenen Sahne vermischen. Die Nougat-Mischung in eine Form gießen und in den Schockfroster stellen.

für das Pralinenkrokant

- Die Milchglasur bei 45°C schmelzen, in die Pralinémasse mischen und die Krokantraspeln hinzufügen. Vorsichtig umrühren, um die Raspeln gut unterzumischen.

für das Schokoladenbiskuit

- Alle Zutaten in einer Rührmaschine verrühren.
- In Formen gießen. 40 Minuten bei 180°C backen. In den Schockfroster mit einer Temperatur von +3°C stellen.

anrichten

- Die Nougatcreme über die Formen gießen, mit den Krokantplättchen garnieren. Noch etwas Nougatcreme darüber geben.
- Mit einem Ausstecher eine Scheibe Biskuit ausstechen, um die Portion abzudecken.

PRODUKTE IN DIESEM REZEPT



Torroncino Creme