



Schokoladen - Nougat Mousse mit Whiskey

- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '6-8', 'yield' : " } });
```

Hausgemacht, einfach beschrieben, schnell gemacht

Zutaten

- ½ l Milch
- ½ Schlagsahne
- 200 g dunkle Kuvertüre o. Bitterschokolade
- 150 g Nougat,
- 120 g Zucker
- 4 Eigelb
- Prise Salz
- 4 Cl Scotch Whiskey
- 5 Blatt Gelatine, eingeweicht.
- 1 Prise Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Das Mousse:

Schritt2

Die Schokolade und den Nougat zusammen langsam schmelzen .

Schritt3

(Kleine Stufe der Mikrowelle oder auf dem Wasserbad)

Schritt4

Die Eigelbe und den Zucker heiß aufschlagen, die kochende Milch darüber geben.

Schritt5

Die gut ausgedrückte Gelatine und den Whiskey verrühren, zunächst kalt stellen.

Schritt6

Vor dem "Stocken", die geschlagene Sahne in zwei Schritten unterheben. In Portionsförmchen, Tassen oder Schüsseln abfüllen, 2 - 3 Stunden kalt stellen..

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Vor dem Stürzen ganz kurz in kaltes Wasser halten oder aus Schüsseln mit einem heißen Eslöffel schöne, 2 schöne, glatte Nocken p.P. abstechen Auf verschieden marinierten, saisonalen Früchten, oder auch Vanillesoße, Whiskeysahne, Orangensoße etc.anrichten

Rezeptart: Cremes / Mousse **Tags:** kalte desserte, lecker, mousse, nougat, softig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schokoladen-nougat-mousse-mit-whiskey/>