

Nougat Mousse til æg:

Ingredienser:

700 g Fast nougat

420 g Fløde(1)

10 g Gelatine

400 g Fløde(2)

Fremgangsmåde:

Smelt nougatén over vandbad, derefter tilsættes fløde(1) og emulger det sammen, derefter tilsættes den smeltede gelatine.

Køl nougat cremen ned til ca. 30-35 °C.

Pisk Fløde(2) til en konsistens af creme fraice og vend den i nougat cremen.

Stil moussen kold til næste dag.

Derefter kan moussen kugles op med en ske til små æg.