

Hier und heute

Nougatmousse im Glas mit Schoko-Crumble

Konditormeisterin Theresa Knipschild macht ein himmlisch nussiges Nougatmousse mit feinem Crumble für alle Schokoladenliebhaber!

Das Rezept

von Theresa Knipschild für ca. sechs Personen

Zutaten für die Creme

- 500 ml Schlagsahne
- 200 g Nussnougat
- 100 g dunkle Kuvertüre

Zubereitung

Nussnougat und dunkle Kuvertüre feinhacken und in eine Schüssel geben. Sahne in einem Topf aufkochen und über die Nougatschokoladenmischung geben. Eine Minute warten und dann von der Mitte aus verrühren, bis sich die Zutaten verbunden haben. Die Sahne-Nougat-Masse circa vier Stunden, besser über Nacht, kalt stellen. Mischung kurz vor dem Servieren wie Sahne aufschlagen. Nur so lange, bis die Creme fest ist.

Zutaten für Schoko-Crumble

- 80 g gewürfelte Butter, kalt
- 100 g brauner Zucker
- 120 g Mehl
- 40 g Backkakao
- 3 Prisen Salz

Zutaten für die Schokoladenschicht

- 100 g dunkle Kuvertüre
- 10 g Butter
- optional: etwas Grapefruit, Orange oder Physalis

Zubereitung

Alle Zutaten für die Streusel verkneten. Mindestens 30 Minuten kalt stellen. Danach den Ofen auf 180 °C vorheizen. Ein Blech mit Backpapier belegen und die Streusel zwölf bis 14 Minuten backen. Nach der Hälfte der Backzeit mit einem Löffel vermischen. Abkühlen lassen.

Kurz vor dem Servieren dunkle Kuvertüre mit Butter über einem Wasserbad langsam schmelzen lassen. Danach Streusel in die Kuvertüre geben und umhüllen.

Für die Grapefruitspalten: Oberes und unteres Ende der Grapefruit oder Orange abschneiden, so dass das Fruchtfleisch sichtbar wird. Anschließend die Frucht auf eine der Schnittflächen stellen und die Schale mit der weißen Haut am Fruchtfleisch entlang möglichst sparsam abschneiden. Frucht in die Hand nehmen und entlang der Trennhäute die einzelnen Fruchtfilets ausschneiden. Am besten über einer Schüssel arbeiten, damit der Fruchtsaft aufgefangen wird.

Zum Fertigstellen: Aufgeschlagene Nougatcreme in einen Spritzbeutel geben und hübsch auf einen Teller oder in ein Glas portionieren. Wer keinen Spritzbeutel zur Hand hat, kann einen Löffel benutzen. Mit warmem Schokoladenstreusel und Früchten servieren.