Rezept

Kanarisches Nougat-Creme-Dessert

Ein Rezept von Kanarisches Nougat-Creme-Dessert, am 29.04.2024

Zutaten

- **50 g** gehäutete Mandeln
- **100 g** weiche Butter
- **4** ganz frische Eigelbe (von Eiern der Größe M)
- ca. 150 ml starker kalter Kaffee
- **20** Löffelbiskuits (ca. 150 g)
- **50 g** Haselnüsse
- **35 g** Zucker
- **100 g** Nuss-Nugat
- **3 EL** brauner Rum (ersatzweise Karamellsirup)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 500 kcal

Zubereitung

1. Die Mandeln und die Haselnüsse getrennt in einem Pfännchen ohne Fett anrösten, bis sie leicht bräunen. Aus dem Pfännchen schütten und abkühlen lassen, dann fein hacken.

2. Die weiche Butter in einer Schüssel mit dem Zucker weißschaumig rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Eigelbe nach und nach zugeben und kräftig weiterrühren, bis die Masse glatt und cremig ist. Den Nuss-Nugat in Stücke schneiden und über dem heißen Wasserbad schmelzen, dann wieder auf Handwärme abkühlen lassen. Unter die Buttercreme mischen. Die gehackten Mandeln und die Hälfte der gehackten Haselnüsse untermischen.

3. Auf den Boden einer rechteckigen Form (ca. 20 x 20 cm) ein wenig Creme streichen. Den Kaffee mit dem Rum in einen Teller gießen. Jeweils einen Löffelbiskuit mit der ungezuckerten Seite ganz kurz in die Kaffeemischung tauchen, mit der gezuckerten Seite nach unten mit etwas Abstand nebeneinander auf die Nugatcreme legen und leicht andrücken. Wenn der Boden bedeckt ist, wieder Nugatcreme gleichmäßig über die Biskuits streichen und so fortfahren, bis alles aufgebraucht ist – die letzte Schicht muss aus Nugatcreme bestehen.

4. Das Cremedessert mit den restlichen gehackten Haselnüssen bestreuen und mit Frischhaltefolie abgedeckt 6-8 Std. in den Kühlschrank stellen. In der Form servieren.