Rezept

Nuss-Nougat-Creme

Ein Rezept von Nuss-Nougat-Creme, am 29.04.2024

Zutaten

- **40 g** Haselnüsse
- **20 g** Pistazienkerne
- **2 TL** Vanillezucker
- **80 g** Edelbitter-Schokolade (70 % Kakao)
- **20 g** Walnusskerne
- **70 g** brauner Rohrzucker
- **20 g** Kakaopulver, schwach entölt
- **200 g** Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 450 g Creme (ca. 30 Portionen) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 65 kcal

Zubereitung

1. Die Nüsse und Nusskerne in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze unter Rühren 7-10 Min. rösten, bis die Nüsse aromatisch duften. Pfanne vom Herd nehmen und die Nüsse etwas abkühlen lassen. Die Schalen so weit wie möglich abreiben.

2. Die Nüsse mit Zucker und Vanillezucker in einen Blitzhacker geben und ganz fein pürieren. Kakaopulver untermischen.

3. Die Schokolade hacken und mit der Sahne erhitzen, bis sie geschmolzen ist. Unter die Nussmischung rühren und gut durcharbeiten, bis eine glatte Creme entstanden ist. Abkühlen lassen, dabei öfter durchrühren. In ein Glas füllen und im Kühlschrank aufheben.