

Rezept

Nougat glacé

Ein Rezept von Nougat glacé, am 20.04.2024

Zutaten

125 g gemischte kandierte Früchte (z.B. Melonen und Aprikosen)	4 EL Orangenlikör (z.B. Grand Manier)
80 g feiner Zucker	100 g gehäutete Mandeln
80 g Honig	4 sehr frische Eiweiße
150 g Sahne	250 g Crème fraîche
1/2 TL abgeriebene unbehandelte Zitronenschale	je 1 Prise Zimtpulver und gemahlene Vanille

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 12 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 255 kcal

Zubereitung

1. Die kandierten Früchte in möglichst kleine Stücke schneiden, mit dem Likör mischen und stehen lassen. Die Mandeln mit einem großen schweren Messer in kleine Stücke hacken.

2. Den Zucker in einem weiten Topf unter Rühren bei mittlerer Hitze schmelzen und goldgelb werden lassen. Die Mandeln untermischen und kurz darin braten.

3. Ein Brett mit Alufolie auskleiden, die Mandelmasse darauf streichen und fest werden lassen. Dann klein hacken.

4. Die Eiweiße sehr steif schlagen, den Honig mit der Crème fraîche verrühren. Die Sahne ebenfalls steif schlagen.

5. Die Crème fraîche mit kandierten Früchten, Mandelkrokant, Zimt, Vanille und Zitronenschale verrühren. Eischnee und Sahne nacheinander unterziehen. Die Masse in eine Kastenform (30 cm) füllen und 8 Std. ins Gefrierfach stellen.

6. Die Form in heißes Wasser tauchen, das Eis stürzen und in Scheiben schneiden.