

# Schweizer Honig-Mandel-Nougat-Creme

**Für zwei Personen**

**Für die Mousse:**

100 g Mandel-Nougat-Schokolade    1 Ei                    2 EL Puderzucker  
200 ml Sahne                            Butter, Mehl

Die Schokolade in Stücke brechen und in eine Wasserbad-Schüssel geben. Diese in einen Topf mit kochendem Wasser hängen und die Schokolade so einschmelzen lassen. Das Ei aufschlagen, mit dem Puderzucker verrühren und dann unter die geschmolzene Schokoladen-Masse heben. Die Sahne steif schlagen und unter die Masse ziehen. In ein Dessertglas füllen und kalt stellen. Die kleinen Schokoladenhügel als Gipfel auf der Schweizer Honig-Mandel-Nougat-Mousse anrichten und servieren.

Sandra Brenneisen am 11. September 2014