

# Nougat-Mousse

## Für 4 Personen

300 ml Schlagsahne	80 g Haselnussnougat	120 g Vollmilchkuvertüre
4 El Pinienkerne	6 Stiele Thymian	5 gehäufte El Puderzucker
Salz	4 Mandarinen	

100 ml Sahne in einem Topf aufkochen, beiseitestellen. Nougat und Kuvertüre hacken und in der heißen Sahne schmelzen. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen

Inzwischen Pinienkerne fein hacken. Die Blättchen vom Thymian abzupfen. Puderzucker in einer Pfanne hellgelb schmelzen und die Pinienkerne darin karamellisieren. Thymianblättchen und 1 Prise Salz untermischen.

Die Karamellmasse auf Backpapier geben. Mit einer 2. Lage Backpapier bedecken und mit einem Rollholz flach rollen. Vollständig abkühlen lassen.

200 ml Schlagsahne steif schlagen und unter die Nougatcreme heben. In eine Form (15 x 10 cm) geben und mind. 3 Std., am besten über Nacht, kalt stellen.

Mandarinen schälen und in Scheiben schneiden. Pinienkernkrokant grob zerbrechen. Nougat-Mousse mit einem Esslöffel zu Nocken abstechen und mit den Mandarinen und dem Pinienkernkrokant servieren.

Tim Mälzer am 04. 02. 2012