



# Nougat-Mousse

## mit Mandelstiften & Mandarinen

🕒 | KÜHLZEIT: 10 min. | ZUBEREITUNG: 40 min | FÜR 2 PERSON

### Zutaten

125 g Viba Classic Nougat  
 125 g Zartbitterkuvertüre  
 1 Ei  
 1 Eigelb  
 Mineralwasser  
 ½ EL Zucker  
 500g süße Sahne  
 5 gehäufte EL Puderzucker  
 4 EL Mandelstifte  
 4 Mandarinen

- 1 Nougat und Kuvertüre über heißem Wasserbad schmelzen. Währenddessen die Schlagsahne steif schlagen.
- 2 Das Ei, Eigelb und Zucker mit einem Schluck Mineralwasser kurz verrühren und über siedendem Wasserbad bei ca. 70°C mit dem Schneebesen rühren, bis die Masse richtig schaumig ist.  
 Wichtig: Das Wasser darf keinesfalls kochen und die Eiermasse muss ständig mit dem Schneebesen gut aufgeschlagen werden, sonst gerinnt das Ei bzw. die Masse wird fest.
- 3 Jetzt die luftig-lockere schaumige Eiermasse vorsichtig unter die Nougatmasse heben. Alles auf ca. 37 Grad abkühlen lassen.
- 4 Die geschlagene Sahne gleichmäßig unterheben und das Mousse kalt stellen.
- 5 Den Puderzucker mit Mandelstiften in einer Pfanne leicht karamellisieren lassen.
- 6 Mandarinen schälen, Haut entfernen und als Boden in die Gläser geben. Darauf das kühle Nougatmousse setzen und mit karamellisierten Mandelstiften bestreuen. Die übrigen Mandarinstückchen als Tellerdekoration verwenden und servieren!