

Magische Ostern in Schwaz



Nougatmousse

(Rezept für 4 Personen)

250 g Obers (flüssig)
6 Blatt Gelatine
100 g Nougat (weich)
60 ml Milch
3 EL Zucker
1 EL Rum
250 ml Rahm (geschlagen)

Die Gelatine in etwas Wasser einweichen, gut ausdrücken und in einem Topf unter Rühren erwärmen. Sobald sich die Gelatine vollständig aufgelöst hat, etwas Obers dazugeben und verrühren. Das restliche Obers zusammen mit der Gelatine-Mischung glattrühren und mit Nougat vermengen. Die Milch mit Zucker und Rum gut vermischen. Zum Schluss den geschlagenen Rahm unterheben.

Im Kühlschrank die Masse fest werden lassen.