

Nougatparfait

Ein Rezept von Klaus Gutmann, Gasthaus Gutmann.



Nougatparfait © Niederösterreich-Werbung/Rita Newman

Infos

 Leicht

Zubereitung

- Ei mit Zucker aufschlagen.
- Nougat über Dunst schmelzen und beides in das geschlagene Obers unterheben.
- In Parfaitringe füllen und einfrieren.
- Wenn es gefroren ist, auf einen Teller stürzen, mit Schokosauce und einem Nougatröllchen garnieren und mit frischen Früchten und etwas Obers anrichten.

Zutaten

- 200 g Nougat
- 1 Ei
- 1 EL Kristallzucker
- 250 ml Schlagobers
- frische Früchte
- Schokoladesauce

Zutaten für 4 Portionen