

AEG

Nougatcreme, in der Tasse serviert

Beheizungsart: Feuchtgaren
Feuchtigkeit, hoch
Temperatur: 90 °C
Zeit: 50 Minuten
Wasser: 250 ml
Portionen: 4–6



250 ml Milch
125 ml Sahne
150 g Nougat, dunkel
1 Ei
3 Eigelb
90 g Zucker
2 cl LICOR 43
Aufgeschäumte Milch, Kakaopulver zum Bestäuben

Benötigt: Sieb, 4–6 Kaffeetassen

Vorbereitung: Milch, Sahne und LICOR 43 aufkochen und den Nougat darin schmelzen. Das Ei und die Eigelbe mit dem Zucker gut verrühren, aber keinesfalls schaumig schlagen, und die heiße Milch langsam unterrühren. Die Eiermilch durch ein feines Sieb gießen, und von der Oberfläche mit einem Löffel den Schaum abnehmen.

Zubereitung: Die Masse in Kaffeetassen füllen und auf ein Ofengitter setzen. Auf Einschubebene 3 im Programm „Feuchtgaren“ mit der Einstellung „Feuchtigkeit, hoch“ bei 90 °C für 45 Minuten garen. Die Creme vor dem Servieren in der Tasse abkühlen lassen. Dazu mit Folie bedecken, damit die Oberfläche nicht antrocknet.

Anrichten: Etwas aufgeschäumte Milch auf die Creme geben und mit Kakaopulver bestäuben.

Profi-Tipp: Schmeckt prima mit süßem, knusprigem Gebäck wie Hohlhippen oder Keksen.

Neues Kochen
kochZEIT
für Genießer