Nuss-Nougat-Creme

Zeit gesamt
15min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Haselnusskerne, ganz	200 g
Zucker	100 g
Kuvertüre, zartbitter	200 g
Butter	150 g
Milch	200 ml
Salz	

Zubereitung

Küchenutensilien

SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart)

1. In den Mixbehälter Haselnüsse geben und 2 Min./Stufe 1/100 °C rösten. Anschließend Zucker hinzugeben und mit eingesetztem Messbecher 30 Sek./Stufe 8 zerkleinern. Mithilfe des Spatels alles an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben und nochmals 30 Sek./Stufe 8 zerkleinern.

2. Kuvertüre in Stücken in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 20 Sek./Stufe 8 zerkleinern. Mithilfe des Spatels an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben. Anschließend übrige Zutaten hinzugeben und mit eingesetztem Messbecher 5 Min./Stufe 1/50 °C schmelzen, bis eine feine Creme entsteht. Nuss-Nougat-Creme in Gläser füllen und bei Bedarf servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1007 kcal
Kohlenhydrate	61 g
Eiweiß	11 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	82 g