



NOUGAT-HASELNUSSKROKANT-CREME



QimiQ VORTEILE

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Rahm
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar



15



leicht

ZUTATEN FÜR 1235 G

FÜR DAS KROKANT

150 g	Zucker
10 ml	Wasser
25 g	Butter
200 g	Haselnüsse, geröstet, gehackt

FÜR DIE CREME

250 g	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
100 g	Zucker
250 ml	Milch
250 g	Nougat, geschmolzen

ZUBEREITUNG

1. Für das Krokant: Zucker mit Wasser hellbraun karamellisieren. Butter und Haselnüsse dazumischen.
2. Gleichmässig auf einem Stück Backpapier verteilen, auskühlen lassen und mit einem Mixer zerkleinern.
3. Für die Creme: Kaltes QimiQ Whip mit dem Zucker leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
4. Krokant, Milch und Nougat dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
5. In Glaser dressieren, nach Belieben dekorieren und gut durchkühlen lassen.