



Cremiges Walnuss-Nougat Mousse

Mit 39% Walnüssen, angenehm wenig Zucker und ohne Palmöl ist die Walnuss-Nougat-Creme des Weinviertlers Stefan Peer ein tolles Produkt. Am besten, man hat immer ein Glas davon zu Hause. Wenn Gäste kommen, zaubert man damit innerhalb von wenigen Minuten ein tolles Dessert! Vier Zutaten, fünf Minuten Arbeit. Schmeckt immer.

Zutaten:

180 g Walnuss-Nougat-Creme (1 kleines Glas, u.a. erhältlich am Retzer Genussmarkt, bei Hauser's Hölzelmühle)

250 ml Schlagobers

1 Packerl Vanillezucker

frische Früchte, Kompott, etc.

Zubereitung:

Das Schlagobers und den Zucker mit dem Mixer halbfest schlagen. Den richtigen Zeitpunkt, mit dem Mixen aufzuhören, erkennt man daran, dass die Schneebesen des Mixers beginnen, im Obers Spuren zu hinterlassen.

Ein 180 g Glas der Walnuss-Nougat-Creme in das Obers löffeln.

Mit dem Mixer die Walnuss-Nougat-Creme solange in das Obers schlagen bis sich die Creme mit dem Obers vermischt hat und alles fest ist.

In Gläser oder Schalen füllen und mit Früchten (frischen Himbeeren, Erdbeeren, süßen Zitrusfrüchten, Marillenkompott) servieren.