

Nougatmousse

6 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Udblød husblassen i koldt vand i 5-10 minutter. Skær nougatten i små tern. Pisk fløden til flødeskum. Varm mælken op til kogepunktet og tag gryden af varmen. Tryk husblassen fri for vand og rør den ud i den varme mælk til den er helt smeltet. Smelt derefter nougatstykkerne i mælken. Rør til stykkerne er helt smeltet og cremen er jævn. Hæld nougatcremen i en tynd stråle ned i flødeskummet og vend rundt med en dejskraber. Smag til med appelsinsaft eller Grand Marnier og hæld op i 6 glas eller små skåle. Lad moussen stå på køl i mindst 2 timer inden servering. Pynt med jordbær og ristede mandelsnitter.

Ingredienser

2 blade husblas

125 g blød nougat

1/4 liter piskefløde

1 dl mælk

saften fra 1 appelsin eller 2 spsk. Grand Marnier

Pynt: Jordbær og ristede mandelsnitter