

# Nougat



300 g Rahm (Sahne)  
600 g dunkle Couverture

ca. 400 Stk. Nougatplättli  
(Krokantscheibchen)

Milchcouverture für den  
Überzug

## Zubereitung:



Mit dem Rahm (Sahne) und der Couverture eine dunkle Canache herstellen.



Die Oberfläche mit einer Folie abdecken und mehrere Stunden (am besten über Nacht) und nicht im Kühlschrank erstarren lassen.



Wenn erstarrt, mit einem Löffel kleine Portionen entnehmen und in der Hand zu kleinen Kugeln formen.



Je vier Nougatplättli (Krokantscheibchen) an die Kugel drücken und eine «Kegelform» bilden.



Nougat (Krokant) zieht Wasser an, deshalb sofort mit Milchcouverture überziehen.