



Dauer: //\ittel
Kategorie: Nachspeisen Vegetarisch
Saison: Ganzjährig
Für:
Verfasst von: Lungauer Kochwerk

# Zutaten

# Krokantschicht 40 G Schlagobers 200 G Kuvertüre 20 G Butter 100 G Haselnusskrokant Honigschicht 70 G Schlagobers 40 G Haselnusshonig

100 G	Vollmilchkuvertüre
100 G	Haselnussnougat
Überziehen	
25 G	Vollmilchkuvertüre

## Zubereitung

### Kronkantschicht

- 1. Schlagobers aufkochen, vom Herd nehmen, weiße Kuvertüre darin schmelzen, Butter hinzugeben und zu einer homogenen Masse verrühren und Haselnusskrokant beimengen.
- 2. Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech in einen Tortenrahmen füllen, glattstreichen und eine halbe Stunde anziehen lassen.

# Honigschicht

- 1. Schlagobers mit Honig aufkochen, vom Herd nehmen, Vollmilchkuvertüre mit Nougat einrühren und auf die Krokantschicht streichen.
- 2. Die Masse mit einer Folie abdecken und über Nacht im Kühlschrank rasten lassen.

### Überziehen

- 1. Die Masse mit einem Messer vom Rand lösen und in kleine Würfel schneiden.
- 2. Mit der temperierten Vollmilchkuvertüre überziehen, abtropfen lassen und auf ein Backpapier legen, damit die Kuvertüre anziehen kann.
- 3. Je nach Wunsch garnieren.