



Dauer: Mittel

.....

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.