Nougatcreme

Kategorien:	Desserts
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

1 Pkt Vanillepudding
0.50 l Milch
0.25 l Schlagobers
50 g Zucker
100 g Nougat
4 Dessertwaffeln
1 EL Kakao

Zubereitung

Den Vanillepudding mit etwas Milch und dem Zucker anrühren.
Die restliche Milch zum Kochen bringen und den Nougat darin auflösen.
Die angerührte Masse hinzugeben und kurz aufkochen lassen.
Beiseite stellen und auskühlen lassen.
Zwischenzeitlich den Schlagobers steif schlagen.
Wenn der Pudding zu stocken anfängt, vorsichtig ¾ des geschlagenen Schlagobers unterheben und die Nougatcreme in Dessertschälchen füllen.
Ungefähr 45 Min. kalt stellen.
Vor dem Servieren mit dem restlichen Schlagobers, Waffeln und dem Kakao garnieren.