

## **Nougatmousse ohne Ei mit kleinen Gespenstern – etwas Feines zu Halloween**

Zubereitung: 20 min

Kühlzeit: mind. 3 Std. oder über Nacht

Zeit insgesamt: mind. 3 Std. 20 min

### **Zutaten für 4 bis 5 Portionen:**

#### **Für das Mousse:**

150 g Nougatmasse

80 ml Milch 3,8%

200 g Sahne

40 g Puderzucker

30 g Raspelschokolade

#### **Für die Deko:**

200 g Sahne

1 EL Puderzucker

8 bis 10 Zuckeraugen

#### **Besondere Werkzeuge:**

Handrührgerät mit Schneebesen

Spritzbeutel mit Lochtülle

#### **Zubereitung:**

Zuerst die Nougatmasse etwas klein schneiden und zusammen mit der Milch über einem Wasserbad schmelzen. Anschließend lauwarm abkühlen lassen.

Die Sahne mit dem Puderzucker steif schlagen. Die Nougatmilch langsam hinzugeben und mit einem Schneebesen vorsichtig unterrühren, sodass fast keine Luft aus der Sahne geschlagen wird. Die Raspelschokolade unterheben. Die Mousse nun in Dessertgläser füllen.

Für die Deko die restliche Sahne mit dem Puderzucker steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und auf dem Mousse verteilen. Die Zuckeraugen leicht andrücken.

Das Dessert nun mindestens 3 Stunden kalt stellen. Wer mag, kann auch das Dessert einen Abend vorher zubereiten.

Dekotipp: Wer ebenfalls den Tisch für Halloween mit essbarer Deko aufhübschen möchte, kann hierfür etwas geschmolzene Zartbitterkuvertüre verwenden. Hierbei am besten die Temperiermethode verwenden: 2/3 der klein gehackten Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen. Sobald diese geschmolzen ist, vom Wasserbad herunternehmen und die restliche 1/3 gehackte Kuvertüre unterrühren bis diese ebenfalls geschmolzen ist. So bleibt die Schokolade schön glänzend. Die geschmolzene Schokolade in einen Spritzbeutel/Gefriertüte mit ganz kleiner Lochtülle geben (oder die Spitze der Gefriertüte ein klein wenig abschneiden) und Formen oder Wörter auf ein Backpapier spritzen. Anschließend nur noch trocknen lassen und als Deko auf den Tisch legen.

Viel Spaß beim Nachmachen und einen guten Appetit!

Eure Sarah ♥