

Schokoladencreme mit gerösteten Haselnüssen und Nougat Canache



Menge	Zutaten	Zubereitung
Schokoladencreme:		
120	Vollmilchkuvertüre	Kuvertüre in der Milch im Wasserbad auflösen, Vanillemark zugeben, gut durchrühren und abkühlen lassen.
80	Zartbitterkuvertüre	
60 ml	Milch	
1/2	Vanilleschote, Mark	
80 g	Haselnüsse, ganz	In einer Pfanne langsam rösten, bis sich die Schale abreiben lässt, auskühlen lassen und in einem Gefrierbeutel mit einem Nudelholz zerdrücken.
250 ml	Schlagsahne	cremig schlagen, Kuvertüremischung und 2/3 der Nüsse zugeben, verrühren und in Gläser abfüllen, kalt stellen
Nougat Canache:		
80 g	Vollmilchkuvertüre	Zutaten in einem kleinen Topf vorsichtig erwärmen bis alles aufgelöst ist, wieder abkühlen lassen und auf die Creme geben. Ca. zwei Stunden kaltstellen. Mit den restlichen Nüssen garnieren!
40 g	Nougatrohmasse	
80 ml	Schlagsahne	
1 Prise	Zimt	