

Nougatschnitte in Vanillesauce

Délice au chocolat, crème anglaise



Zutaten für vier Personen:

Ein Block Nougat

Vanillesauce:

500 ml Milch

1 Vanilleschote

2 Eigelb

1 EL Vanille-Puddingpulver

2 EL Zucker

ein Schuss Sahne

1. 1 EL Vanille-Puddingpulver mit 3 EL von der (kalten) Milch, 2 EL Zucker und den zwei Eigelb verrühren.

2. Vanilleschote aufschlitzen, auskratzen und das Mark mit den Schoten und der Milch aufkochen und für ca. 10 Minuten ziehen lassen. Schote wieder herausnehmen.

3. Das angerührte Puddingpulver in die heiße Vanillemilch einrühren, sodass eine glatte Masse entsteht. Die Vanillesauce sollte einmal aufkochen. Einen Schuss Sahne hinzugeben und die Sauce abkühlen lassen.

4. Nougatschnitte mit der Vanillesauce anrichten.

Hinweise:

Rezeptanregung und Bild stammen aus dem Restaurant de la Citadelle in Saint-Tropez, April 2004.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 40 min, Nachspeisen, Süßspeisen, französisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 15.01.2023