

Weißes Grand-Cru oder Jaunette-Jurassic-Nougat mit gerösteten Mandeln

Informations

Personen : 4
Zubereitung : 10 min.
Backzeit : 10 min.



Zutaten

- 300 g Grand Cru Jurassic oder Jaunette Jurassic
- 100 g Crème fraîche Isigny 30 %
- 50 g Gebirgshonig
- 80 g ganze Marcona Mandeln von Almondeli
- 40 g geröstete Mandelblättchen

Zubereitungsschritte

Schwierigkeitsgrad: leicht ???
Ruhezeit: 4 Stunden



? Sie können dieses Rezept mit Grand Cru Jurassic oder Jaunette Jurassic zubereiten.

1. Den Käse fein reiben.
2. Die Crème fraîche in einen Schlagkessel geben und den Honig sowie den geriebenen Käse einrühren.
3. Im Wasserbad bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren zu einer glatten und homogenen Masse verrühren.
4. Die ganzen Mandeln zu dieser Schmelzkäsemischung hinzufügen.
5. In ein zuvor mit den Mandelblättchen ausgelegtes Blech mit hohem Rand geben.
6. Mindestens 4 Stunden kühl stellen.
7. In mundgerechte Stücke schneiden und zum Aperitif reichen

?? Klicken Sie auf das Cover Foto um das Video des Rezepts anzuschauen