



Nougateis marmoriert mit Karamell & Haselnuss

Nougateis par excellence! Ich liebe Nougat, meine Frau liebt Nougat, meine Kinder lieben Nougat. Ich glaube einheitlich jeder liebt Nougat. Dieser tolle Geschmack von Nuß und der zarte schmelz auf der Zunge ist einfach MEGA lecker.

Da bleibt mir natürlich nix anderes übrig als daraus ein ebenbürtiges Eis zu machen. Das Nougateis ist cremig und das Nougat kommt sehr lecker rüber.

Aber ich wollte noch etwas mehr Pfiff im Eis. Daher habe ich im Eis noch geröstete Haselnüsse und eine Kramallecreme eingeschichtet. Das ist aber kein muß! Denn das Eis schmeckt auch phantastisch ohne dieses Extras.

Für das Eis benötigst du die [Sahne-Karamellcreme](#)

[Die Perfecto-Zutaten findest du hier »](#)

Zutaten für 1000 G:

90 g Perfecto-Plus 15 g Bindemittel-Perfecto 1 Prise Salz 180 g Nuss-Nougat 615 g Milch 3,5 % 50 g Mascarpone 50 g Kondensmilch 10% (Alternativ zur Kondensmilch 50% Milch / 50% Sahne | Mit Kondensmilch wird das Eis cremiger!) #Zutaten die später ins Eis kommen# 200 g Sahne-Karamellcreme 50-70 g leicht geröstete Haselnüsse

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten mischen.-- Milch, Mascarpone, Kondensmilch und die trockenen Zutaten mixen und alles zusammen auf höchster Stufe 2 Min. mixen. -- Nun das Nougat dazugeben und Eismix unter stetigem Rühren kurz aufkochen. -- Nochmal kurz Mixen-- Im Wasserbad herunterkühlen und dann mindestens 60 Min.im Kühlschrank reifen lassen. -- In der Zwischenzeit die gerösteten Haselnüsse grob hacken und mit der Sahne-Karamellcreme vermischen.-- Das Eis nun mit einer Eismaschine oder der Handmethode einfrieren. -- Das fertige Eis nun schichtweise in einen Behälter füllen und zwischen jede Schicht Sahne-

Karamellcreme Nussmischung verteilen