

Nougat Parfait / Nougat Parfait



De boodschappen

- 190 gram fijne kristalsuiker
- 190 ml slagroom
- 4 vrije uitloop eiwitten
- 40 gram hazelnoten
- 60 gram bigareux
- boter om in te vetten

Chocolade saus

- 65 gram chocola (72% cacao)
- 65 ml slagroom

Een apart en erg lekker dessert is de nougat parfait. Niet moeilijk te maken dus heel geschikt om met de kids te maken. Bovendien doe je de kids een groot plezier als je ze de noten met een deegrol laat verpletteren.

Zo maak je nougat parfait

Zet de suiker laag op tot het gesmolten en bruin is. Rol op bakpapier de noten er door.

Plet ze na dat je ze een uurtje hebt laten harden. De noten hoeven niet zo klein, de harde suiker wel!

Doe de eiwitten in een kom, klop ze stijf met de mixer en blijf kloppen tot je stijve pieken ziet.

Vet een cake-bakblik van 25 cm lang in.

Schep de slagroom door het eiwit en roer noten, suiker & kersen er door.

Schep de mix over in een bakblik en plaats het blik minstens 2 uur in de vriezer.

Weeg en meet chocola en room af, doe beide in een kom en smelt de chocola au bain marie.

Stort de parfait uit het bakblik, snijdt hem in plakken en druppel er royaal chocoladesaus over.

Ce est tres délicieux!

Nougat Parfait / Nougat Parfait



The groceries

190g caster sugar
190 ml cream
4 free-range proteins
40 g of hazelnuts
60 grams bigareux
butter for greasing

Chocolate sauce

- 65 g chocolate (72% cacao)
- 65 ml double cream

An original and very tasty dessert is nougat parfait. Not difficult therefore very suitable to do with the kids. Moreover, you do the kids a big pleasure if you let them crush the nuts with a rolling pin.

How to make nougat parfait

Put the sugar on low heat on the stove until the sugar is molten and brown.

Roll the nuts through it on waxed paper, crush the nuts after they had 1 hour to harden but make sure the hard sugar is beaten fine.

Pour the egg whites in a big bowl, whisk them with a mixer and keep on beating until stiff peaks form.

Grease a 20 cm long cake tin.

Fold the cream into the egg white and stir in the nuts, the hard sugar and the cherries.

Spoon the mixture into the baking tin and place the tin at least 2 hours in the freezer.

Weigh and measure chocolate and cream, put both in a big bowl and melt the chocolate au bain marie.

Tap the parfait out of the tin, cut it in slices and drip generously chocolate over the slices.

Ce est tres délicieux!

Nougat Parfait / Nougat Parfait