Monika Nagls Rezept: Nuss Nougat Stangen

Bis 30 Min. *Einfach* *Vegetarisch*



Zubereitung

1. Mascarpone und Nuss Nougat Creme glattrühren. Die Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.
2. Milch erhitzen und die Nuss Nougat Creme darin auflösen, abkühlen lassen.
3. Je zwei Löffelbiskuits mit der Creme befüllen und aneinanderdrücken.
4. Nun in die Tränke von jeder Seite her eintauchen und kurz ziehen lassen.
5. Danach in dem Haselnusskrokant wälzen.
6. Die Creme in kreisenden Bewegungen auf den Löffelbiskuits verteilen.
7. Das Dessert schmeckt am nächsten Tag noch besser.

Zutaten



- 16 Löffelbiskuits

Creme:

- 250 g GOLDSTEIG Mascarpone
- 250 g Nuss Nougat Creme

Tränke:

- 150 g Milch
- 60 g Nuss Nougat Creme

Deko:

- Haselnusskrokant