Nougatkrokant Blätter

(Gänseleber)

120 g braunen Zucker

40 ml Orangensaft frisch gepresst

40 g Nougat

60 g Mandeln

Zucker mit Orangensaft karamelisieren, Nougat und Mandel hinzugeben

 und unterrühren

Die Masse auf Silikonmatte gießen und erkalten lassen

Anschließend hacken und fein mixen.

Den feinen Nougatkrokantmix auf Silikonmatte streuen und kurz

Bei 180°C schieben, Sobald er sich anfängt sich zu verflüssigen

Abkühlen lassen und in rechtecke schneiden oder so….

Für Gänseleberterrine usw.