

## **Nougat-Parfait**

**by Andreas - Dienstag, Juni 23, 2009**

<http://mundgericht.de/index.php/nougat-parfait/>

Das Parfait für die bekennenden Süßschnäbel. Dazu ein schönes Glas Portwein. Was will man mehr?

**250 ml Milch**

**100 gr. Zucker**

**6 Eigelb**

**200 ml Schlagsahne**

**200 gr. Nougatrohmasse**

**1 Vanilleschote**

**20 gr. Rosinen**

Die Vanilleschote auskratzen und beides (Mark und Schote) mit der Hälfte des Zuckers in die Milch geben und aufkochen. Die Schote entfernen. Etwas abkühlen lassen.

Die Eigelb mit dem restlichen Zucker in einer Schale schaumig rühren und im Wasserbad mit der Milch und der kleingehackten Nougatmasse auflösen. Die Rosinen einrühren. Abschließend die Sahne schlagen und langsam unter die Masse heben.

Alles in eine Form gießen und ins Gefrierfach des Kühlschranks stellen.