



Nougat parfait

Att. alle nougat-elskere! Her er endnu en gang dessertlækkeri fra vores køkkendame, Pia. Portvinen er diskret og giver bare en ekstra nuance til nougat parfaiten. En meget nem nougat-dessert, der laves klar i forvejen.

Opskrift af: Pia Christensen

Tilberedningstid: 30 minutter + 6 timer

Antal personer: 6

Ingredienser

- 3 pasteuriserede æggeblommer
- 25 g sukker
- 100 g nougat
- 1-3 spsk. portvin (gerne Tawny, men ellers er det ok med Ruby eller LBV)
- ½ liter piskefløde

Pynt: 1 styk koldt nougat til at rive, hakkede ristede hasselnødder, friske blåbær



Til denne ret anbefaler vi



Taylor's Fine Tawny Port

Taylor

Douro, Portugal

Varenr. 4004036



Taylor's 10 Year Old Tawny Port

Taylor

Douro, Portugal

Varenr. 4004236



Quinta do Vale Meão Vintage Port

Quinta do Vale Meão

Douro, Portugal

Varenr. 4062336



Fremgangsmåde

Pisk æggeblommerne sammen med sukker til en luftig creme. Pisk små stykker nougat i æggemassen. Tilsæt portvin.

Pisk fløden stiv i en anden skål og vend den forsigtigt - og lidt ad gangen - i nougatcremen. Frys i mindst 5-6 timer.

Lige før servering: Riv evt. spåner af den kolde nougat på isen og drys med hakkede ristede hasselnødder og blåbær. Serveres straks og selvfølgelig med et glas Tawny portvin.

God fornøjelse!