



# GIOTTO MOUSSE/DESSERT – EINFACH UND OHNE GELATINE

**Für 4-6 Portionen je nach Glasgröße:**

**Teil 1:**

200 g schnittfestes Nougat  
100 ml Sahne  
3 Eigelbe

**Teil 2:**

3 Eiweiß  
30 g Zucker

**Teil 3:**

200 g Frischkäse  
100 ml Sahne  
2 Stangen Giotto

**Deko:**

200 ml Sahne  
1 Stange Giotto



**Zubereitung:**

- 1) Erhitzt die Sahne aus dem 1. Teil in einem Topf und fügt das Nougat hinzu. Rührt um, bis es sich aufgelöst hat. Das Ganze muss nicht kochen, sondern einfach nur schmelzen.
- 2) Rührt zügig die Eigelbe unter und stellt den Topf in ein Wasserbad (ich nehme einen größeren Topf und befülle ihn mit kaltem Wasser). Die Masse sollte unter gelegentlichem Rühren abkühlen bis sie max. lauwarm ist.
- 3) Schlagen das Eiweiß mit dem Zucker zu steifem Schnee.
- 4) Gebt den Frischkäse in eine Schüssel und rührt ihn kurz cremig. Dann fügt ihr die Sahne hinzu und schlägt beides zusammen steif. Achtet darauf, dass ihr die Masse nicht überschlagt, weil sie sonst grisselig wird. Fügt nun 2 Stangen „zerquetschte“ bzw. zerkleinerte Giotto hinzu und mischt sie unter.
- 5) Gebt die Nougatmischung zur Frischkäsemischung, also Teil 1 zu Teil 3 und verrührt die Zutaten gut miteinander.
- 6) Zum Schluss hebt ihr vorsichtig den Eischnee unter und schichtet die Creme in Dessertgläser, die ihr sofort kühl stellt.
- 7) Zu Dekozwecken schlage ich noch etwas Sahne steif und gebe diese über die bereits erkaltete Creme. So hat man am Ende ein zweifarbiges Dessert und obendrauf kommt jeweils noch eine Kugel Giotto. Das Dessert sollte für mindestens 2 Stunden kühl gestellt werden. Lasst es euch schmecken!



# GIOTTO MOUSSE/DESERT – JEDNOSTAVAN I BEZ ŽELATINE

**Za 4-6 porcija, zavisno od veličine čašica:**

**1. dio:**

200 g nugata  
100 ml slatkog vrhnja  
3 žumanjka

**2. dio:**

3 bjelanjka  
30 g šećera

**3. dio:**

200 g svježeg sira/krem sira  
100 ml slatkog vrhnja  
2 reda „Giotto“ kuglica

**Dekoracija:**

200 ml slatkog vrhnja  
1 red „Giotto“ kuglica



**Priprema:**

- 1) Slatko vrhnje iz prvog djela zagrijte u jednoj šerpici. Dodajte mu nasjeckani nugat i otopite ga. Znači nije potrebno da smjesa kuha već samo da se nugat otopi i pomiješa sa slatkim vrhnjem.
- 2) Brzo umiješajte žumanjke i stavite šerpicu na hlađenje u jedan veliki lonac, do pola napunjen hladnom vodom. Povremeno promiješajte. Smjesa na kraju smije da bude samo topla.
- 3) Bjelanjke i šećer istucite u čvrsti snijeg.
- 4) Svježi sir kremasto umutite pa mu dodajte slatko vrhnje i sve skupa istucite u šlag. Pazite da ne pretjerate miksanjem, jer će vam se slatko vrhnje pretvoriti u grudvice/maslac. Zatim dodajte „izgnječene“ Giotto loptice.
- 5) Mješavinu nugata miješajući dodajte u mješavinu svježeg sira.
- 6) Na kraju lagano umiješajte snijeg od bjelanjaka i sipajte kremu u čašice koje odmah stavljate u frižider na hlađenje.
- 7) Kako bih desert dodatno dekorisala, slatko vrhnje sam istukla u šlag i dodala na vrh kreme skupa sa po jednom lopticom Giotta. Ovaj desert bi trebao da se hladi barem 2 sata.