

Nougatbuttercreme/Schokoladenbuttercreme

½ Päckchen Sahnepuddingpulver (oder Schokopuddingpulver)

1-2 EL Zucker

250 ml Milch

150-200 g Nougatmasse (oder 100 g dunkle Kuvertüre)

150-200 g Butter

1. Das Puddingpulver mit dem Zucker vermischen und mit 75 ml Milch glattrühren.
2. Die restliche Milch aufkochen. (Für Schokobuttercreme die Kuvertüre darin schmelzen)
3. Das angerührte Puddingpulver einrühren und unter Rühren einmal aufkochen.
4. Den Pudding in eine Schüssel gießen und etwas abkühlen lassen.
5. Ggf. das Nougat in Stücke schneiden und unter den warmen Pudding rühren.
6. Die Masse mit Folie abdecken, auskühlen lassen und über Nacht kalt stellen.
7. Am nächsten Tag die Butter cremig aufschlagen. Die Nougat- bzw. Schokoladencreme löffelweise unterschlagen.