

# VIVANI

THE ART OF CHOCOLATE



## Bubble-Waffeln mit Ricottacreme und Nougatsauce

### Zutaten

*Für ein Schichttörtchen*

#### **Für den Waffelteig:**

4 Eier  
125 g Margarine oder Butter  
1 Prise Meersalz  
50 g Puderzucker  
1 TL natürliches Vanillearoma  
250 g Dinkelmehl  
50 g Speisestärke  
2 TL Backpulver  
200 ml Milch  
2 EL VIVANI „Nuss Nougat Crème“

#### **Für die Füllung:**

250 g Ricotta  
200 ml Sahne  
2 – 3 kernlose Mandarinen

#### **Für die schokolierten Mandarinen:**

2 kernlose Mandarinen  
50 g VIVANI „Dunkle Nougat“

#### **Für die Dekoration:**

100 g VIVANI „Dunkle Nougat“  
100 ml Sahne  
1 – 2 VIVANI „White Nougat Crisp“ Riegel

## So wird's gemacht

**01** Für den Waffelteig Eigelb und Butter cremig-hell aufschlagen. Puderzucker hinzufügen und verrühren. Vanillearoma und Meersalz unterrühren.

**02** Mehl, Backpulver und Speisestärke mischen und im Wechsel mit der Milch unter den Teig heben.

**03** Eiweiß mit etwas Salz steif schlagen und ebenfalls unterheben, bis eine Konsistenz von Pfannkuchenteig erreicht ist.

**04** Den Teig auf zwei Schüsseln verteilen und eine Hälfte mit der Nuss Nougat Crème vermengen.

**05** Das Bubble-Waffleisen vorheizen und die Waffeln aus beiden Teigen nach Bedienungsanleitung goldbraun ausbacken. Die fertigen Waffeln vorsichtig mit einer Gabel aus dem Eisen holen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

**06** Nun die Füllung vorbereiten. Dafür zuerst die Sahne steif schlagen und vorsichtig mit dem Ricotta verrühren.

**07** Dann die Mandarinen in kleine Stücke schneiden und unter die Creme heben.

**08** Die „White Nougat Crisp“ Riegel in kleine Stückchen hacken.

**09** Abwechselnd nun die hellen und dunklen Waffeln mit jeweils Creme dazwischen zu einem Törtchen schichten. Nach Belieben dazwischen auch einige Schokoriegel-Stückchen streuen.

**10** Für die schokolierten Mandarinen die Früchte zunächst schälen und ins Eisfach legen.

**11** Währenddessen die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Dann die gekühlten Mandarinen zur Hälfte in die flüssige Schokolade tauchen, auf ein Backpapier legen und bis zum Gebrauch in den Kühlschrank stellen.

**12** Für die Schokoladensauce die „Dunkle Nougat“ Schokolade in kleine Stücke schneiden.

**13** Sahne in einem Topf zum köcheln bringen. Kurz abkühlen lassen, dann die Schokolade zur Sahne geben und zu einer homogenen Creme verrühren.

**14** Zur Dekoration die schokolierten Mandarinen mit einigen „White Nougat Crisp“ Stückchen auf den Waffeln verteilen. Zum Schluss die Nougatsauce langsam über das Waffel-Törtchen gießen und sofort servieren.