

# NOUGAT-NUSS-PALATSCHINI MIT SESAMCRACKER

## Zutaten:

- CATERLINE Nougat-Nuss-Palatschini
- 100 g Zucker
- 1 Zitrone
- 100 g Sesam (weiß, nicht geröstet)
- Carte D'Or Dessert Topping Schoko
- RAMA Cremefine Schlagcreme
- Johannisbeeren
- Cranberries
- Walnüssen

## Zubereitung und Anrichtung:

1. 100 g Zucker, Saft und Schale von einer Zitrone und 100 g Sesam vermengen, auf ein Backblech mit Backfettpapier kleine Kreise aufstreichen und bei 160 °C ca. 8-10 Minuten goldbraun backen.
2. CATERLINE Nougat-Nuss-Palatschini in der Mikrowelle (ca. 2 Minuten) erhitzen oder im Kombidämpfer bei 160 °C ca. 8-12 Minuten backen.
3. Den Teller mit Carte D'Or Dessert Topping Schoko garnieren, die Palatschini anrichten und mit Krokant-Creme (RAMA Cremefine Schlagcreme und zerbröselter Sesamkrokant), rote Johannisbeeren, den Sesamcrackern, Cranberries und gerösteten Walnüssen dekorativ fertig stellen.

