

**Frisch gekocht**  
**Donnerstag, 20. Oktober 2016**



**Rezept von Eveline Wild**

### Zwetschken-Nougat- Délice

**1 Stunde (ohne Steh- und Gefrierzeiten)/aufwendig**



---

#### Zutaten für 4 Personen

15-20 Zwetschken (halbiert und entkernt), 100 g Zucker, 200 g roter Portwein, 1 Zimtstange, 2 Gewürznelken, 1 Streifen Zitronenschale, 4-5 Blätter Gelatine.

Für die Nougatmousse: 150 g Vanillepudding (Fertigprodukt oder selbst gemacht), 80 g dunkles intensives Nussnougat, 3-4 Blätter Gelatine, 40 g Inländerrum, 250 g Obers.  
Sandiger Buttermürbteig als Boden: 65 g Eidotter (3 bis 4 Stück), 110 g Zucker, 110 g Butter (weich), 160 g glattes Mehl, 10 g Backpulver, 1 g Salz, Zitrone, Vanille.

Für den Überzug: ca. 300 g Milkschokolade (flüssig bei etwa 40°C), etwas Mandelöl zum Verdünnen, 100 g gehackte, geröstete Mandelstücke.

Außerdem: frische Zwetschken, Melisse vom Stock, ganze weiße Mandeln, Staubzucker.

#### Zubereitung

Zucker karamellisieren, mit Portwein ablöschen, Zimtstange, Gewürznelken, Zitronenschale begeben. Kurz auf kleiner Hitze köcheln lassen, die Gewürze entfernen und die Zwetschken begeben. 5 bis 10 Minuten zugedeckt kochen, anschließend pürieren.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Von dem noch warmen Püree 500 g abwiegen und darin die ausgedrückte Gelatine gut unterrühren. In einen mit Frischhaltefolie bespannten Tortenreife (ca. 20 cm Durchmesser) geben und einfrieren.

Für die Nougatmousse Obers aufschlagen. Gelatine in Wasser einweichen, ausdrücken und mit Rum auflösen. Geschmolzenes Nougat mit der Gelatine und dem Pudding zu einer glatten Masse verrühren und das Obers unterheben. Auf die schon gefrorene Zwetschkengeleemasse streichen und am besten über Nacht einfrieren.

Für den Buttermürbteig die Eidotter mit Zucker, Salz, Zitrone und Vanille nur leicht schaumig schlagen; dann die weiche Butter, das Mehl und das Backpulver unterrühren. Es entsteht ein weicher Teig, den man zwischen 2 Backpapierbögen flach rollt. Das obere Papier abziehen und mit der später verwendeten Tortenform (Durchmesser 24 bis 26 cm) ausstechen. Auf einem flachen Backblech im Rohr bei 160-170 °C Heißluft 15-20 Minuten backen. Wichtig ist, dass der Ring während des Backens mitverwendet wird, sonst läuft der Teig in die Breite. Der Boden weist eine unübliche Optik auf, er bäckt am Rand höher als in der Mitte - dieser Effekt ist so gewünscht. Den gebackenen Teig auskühlen lassen.

Für die Glasur Milkschokolade mit Mandelöl und Mandeln verrühren. Die komplett durchgefrorene Nougat-Zwetschkencreme-Scheibe mit der Schokoladen-Mandelmasse überziehen und unmittelbar danach auf den Mürbteig legen. Die übrigen Zwetschken halbieren, mit Staubzucker bestreuen, mit einem Bunsenbrenner abflämmen und mit ganzen Mandeln belegen.

Die Torte mit den Zwetschken und frischer Melisse garnieren.