



Nougat-Zitronen Törtchen

Links mit * und ¹ sind *Affiliate- / Werbelinks*

Verwendete Formen: *Silikonform „Stone“*, Halbkugelform 5cm**

Sacherbiskuit

- 70 g Marzipanrohmasse
- 1 Eigelb
- 1 Ei
- 27 g Zucker I
- 20 g Mehl
- 20 g dunkler Backkakao
- 66 g Eiweiß (ca. 2 Eier)
- 27 g Zucker II
- 20 g geschmolzene Butter

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Butter schmelzen und bereit stellen.

Marzipan raspeln und ggf. leicht erwärmen, damit es sich besser vermischen lässt.

Ei, Eigelb, Zucker I und Marzipanraspel hell und dickschaumig aufschlagen. Eiweiß mit Zucker II zu steifem Eischnee schlagen. Mehl und Kakao vermischen und über die Eigelbmasse sieben.

Zusammen mit dem Eischnee unterheben. Dabei 1 Esslöffel Teig abnehmen, mit der geschmolzenen Butter verrühren und ebenfalls unter den Teig ziehen. Den Teig auf ein mit Backpapier oder Silikonmatte belegtes Blech streichen und ca. 15-20 Minuten backen. Abkühlen lassen und 8 Kreise mit ca. 4,5 cm Durchmesser ausstechen. Teigreste können verascht oder eingefroren werden. – *Rezept: Gertrud Willam*

Zitronencreme

- 100 ml frisch gepresster Zitronensaft
- feiner Abrieb von 2 Bio-Zitronen
- 100 g Zucker
- 1 Teel. Stärkemehl
- 60 g Butter in Würfel geschnitten/ Zimmertemperatur
- 2 Eier
- 1 Blatt Gelatine

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Zitronenschale abreiben. Zitronen auspressen. Zucker und Stärkemehl vermischen. Die Eier mit dem Zitronensaft, dem -schalenabrieb, dem Zucker-Stärkegemisch zusammen unter Rühren langsam erhitzen, bis die Masse leicht eindickt – Temperatur bitte nicht über 83 Grad! Die Zitronenmasse in ein hohes Gefäß gießen und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Mit dem Stabmixer nach und nach die Butterwürfel untermixen.

Es bleibt ein kleines Glas Zitronencreme übrig. Man kann diese aber vielseitig einsetzen (zu Waffeln, Kuchen o. Brötchenaufstrich).

Die Zitronencreme in acht Mulden der Halbkugel Silikonform füllen. Dabei die Mulden nur etwa zur Hälfte füllen und die zuvor ausgestochenen Sacherbiskuit Kreise auf die Zitronencreme legen. Die Oberfläche sollte möglichst plan abschließen, weil die Einlage sonst leicht zu hoch für die Stone Form wird. Die Form mit Folie bedeckt mehrere Stunden einfrieren.

Crispy Nut Boden

Für die Crispy Nut Schicht müssen zunächst glutenfreie Shortbreadstreusel zubereitet werden. Reste können für's nächste Mal eingefroren werden.

Glutenfreies Shortbread

- 90 g Butter
- 82 g gemahlene Mandeln
- 42 g Reismehl (Bioladen)
- 22 g Maisstärke
- 1-2 Prisen Salz

Alle Zutaten miteinander zu Streuseln verarbeiten. Diese 20 Minuten einfrieren. Danach auf einem Backblech verteilen und bei 170 Grad 20-25 Minuten goldbraun backen. – *Rezept: Gregory Doyen*

Crispy Nut Boden

- 20 g weiße Kuvertüre
- 30 g Nougat¹
- 10 g Milchschokoladen Kuvertüre¹
- 56 g glutenfreies Shortbread (s.o.)
- 10 g Crêpes dentelles¹ (Waffelröllchen)
- 16 g gemahlene Haselnüsse
- 1 Prise Salz

Beide Kuvertüren und das Nougat im Wasserbad oder der Mikrowelle schmelzen. Danach die restlichen Zutaten einarbeiten. Die Masse gleichmäßig zwischen zwei Schichten Backpapier 3 mm dick ausrollen (dabei sind solche Teigstäbe¹ hilfreich). In den Kühlschrank stellen, während die Schokoladen-Nougat Mousse zubereitet wird.

Nougat-Schokoladen Mousse

- 50 g Milch
- 30 g Sahne
- 2 Eigelb
- 10 g Zucker
- 1 Blatt Gelatine
- 100 g [Milchschokoladen Kuvertüre](#)¹
- 60 g [Nougat](#)¹
- 120 g Schlagsahne

Die Gelatine einweichen. Die Milchschokolade zusammen mit dem Nougat schmelzen. Milch, Sahne, Eigelb und Zucker in einem Topf langsam unter Rühren bis auf 83 Grad erhitzen. Dann sogleich vom Herd ziehen und die Gelatine in der Eimasse auflösen. Die Eimasse (engl. Creme) unter die geschmolzene Nougat-Kuvertüre rühren und mit dem Stabmixer kurz durchmischen. Die Sahne halbsteif schlagen und unter die Schokoladencreme ziehen.

Aufbau

Den abgekühlten, fest gewordenen Crispy Nut Boden acht Kreis mit ca. 5 cm Durchmesser ausstechen.

Die Mulden der Stone Form zu etwas Zweidrittel mit der Nougat-Schokoladen Mousse füllen. Die gefrorenen Zitronen-Sacherbiskuit Einlagen aus der Form lösen und in die Mousse drücken. Mit etwas Mousse auffüllen und glatt streichen. Je eine Crispy Nut Scheibe auflegen. Die Form mit Frischhaltefolie bedeckt über Nacht einfrieren.

Schokoladen Glanzglasur

- 160 g Sahne
- 165 g Zucker
- 55 g Wasser
- 65 g [Glucosesirup](#)*
- 65 g dunkler Kakao
- 5 Blätter (8,5 g) Gelatine

Die Gelatine einweichen. Zucker, Wasser und Glucosesirup in einem Topf auf 103 Grad aufkochen. Vom Herd ziehen und die Sahne und den gesiebten Kakao in die Zuckermasse rühren. Die eingeweichte Gelatine in der Glasur auflösen und diese dann in einem hohen Gefäß mit dem Stabmixer kurz aufmischen, ohne zu viel Luft einzuarbeiten. Die Glasur noch einmal durch ein Sieb gießen. Die Oberfläche mit Folie bedecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Fertigstellung

Die Schokoladen Glanzglasur im Wasserbad oder der Mikrowelle auf ca. 45 Grad erwärmen, so dass sie wieder flüssig wird. Auf 30-32 Grad abkühlen lassen. Dann die eingefrorenen Törtchen aus der Silikonform lösen und auf ein Rost legen, das über einer Schale platziert ist, welche überschüssige Glasur auffängt. Die Törtchen gleichmäßig mit der Glasur übergießen. Sobald die Glasur erstarrt ist, die Törtchen vom Rost heben und dabei eventuelle Tropfen am unteren Rand abstreifen. Auf einen Teller oder kleine [Pappuntersetzer](#)* setzen.

Ihr habt zwei verschiedene Dekorationen zur Auswahl:

Weißer Schokoladendeko

- weiße Kuvertüre
- [weißes Velvetspray*](#)

Die Deko habe ich wie in [diesem Video](#) hergestellt und anschließend mit Velvetspray besprüht, da die weiße Schokolade für sich allein zu transparent war.

Das Dekor mit einem kleinen Klecks Sahne oder Schokomousse auf dem Törtchen befestigen.

Goldene Kreise

- [goldenes Perlglanzpulver*](#)
- Wodka (oder ein anderer hochprozentiger Alkohol)
- [essbares Gold¹](#)

Circa einen Teelöffel Goldpulver tropfenweise mit dem Alkohol verrühren. Einen Keksausstechers und /oder eine Spritztülle leicht in das angerührte Gold tauchen und vorsichtig damit einen Abdruck auf die Mirror glaze stempeln. Mit essbarem Gold dekorieren.

© 2021 Maren Lubbe - <https://marenlubbe.de>