



## Herbstliche Nussnougat Torte mit Zwetschge & Orange

Links mit \* und <sup>1</sup> sind *Affiliate- / Werbelinks*

Verwendete Formen: [Silikonform Eclipse\\*](#) , [Tortenring 14 cm\\*](#) , [Springform 16 cm](#)

### Zwetschgenkompott

- 230 g Zwetschgenpüree
- 2 El. Zitronensaft
- 20 g Zucker
- 1 Teel. Maisstärke
- ½ Teel. [Ceylon Zimt, gemahlen](#)<sup>1</sup>
- 1 Prise [Kardamom, gemahlen](#)<sup>1</sup>
- 2 Blätter (3,4 g ) Gelatine

Für das Zwetschgenpüree 500 g Zwetschgen mit 1 El. Rohrohrzucker und 2 El. Zitronensaft aufkochen und 5 Minuten köcheln lassen. Anschließend pürieren. 230 g für die Zwetschgenschnitt abwiegen. Den Rest zum Bestreichen des Nussbodens beiseite stellen.

Die Gelatine einweichen. Den Zucker mit der Maisstärke und den Gewürzen vermischen und zum Zwetschgenpüree geben. *Je nach Säure der Zwetschgen kann man die Zuckermenge anpassen.* Das Fruchtpüree unter Rühren erhitzen, vom Herd nehmen und die Gelatine einrühren. Das Zwetschgenpüree in die Tortaflexform füllen, abkühlen lassen und einfrieren. Sobald die Schicht etwas angefroren ist, kann die Orangenschicht zubereitet werden.

### Orangencreme

- 1 Eigelb
- 20 g Zucker
- 75 g frisch gepresster Orangensaft
- 1 Teel. Abrieb 1 Bio Orange
- 1 Teel. Zitronensaft
- 1 ½ Blätter Gelatine

- 55 g **weiße Kuvertüre**<sup>1</sup>, gehackt o. Callets
- 80 g Mascarpone

Die Gelatine einweichen. Das Eigelb zusammen mit dem Zucker, dem Orangen- u. Zitronensaft, sowie dem Orangenabrieb in einem Topf auf 83 Grad erhitzen. Dabei laufend rühren. Vom Herd ziehen und die Gelatine hinzufügen. Die heiße Orangenmasse durch ein Sieb auf die gehackte Kuvertüre gießen. 1 Minute stehen lassen und dann umrühren. Danach gemeinsam mit der Mascarpone mit einem Stabmixer pürieren. Die Orangencreme auf die Zwetschgenschicht gießen und die Tortaflex Form wieder einfrieren.

### Nussboden

- 33 g gehackte, geröstete Haselnüsse
- 1 Ei (50 g)
- 33 g brauner Zucker
- 17 g Honig
- 50 g Mehl
- 2 g Backpulver
- 1 g Ceylon Zimt
- 23 g Butter geschmolzen

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Eine Springform mit 16 cm Durchmesser am Boden mit Backpapier auslegen.

Ei, Zucker und Honig hell-schaumig aufschlagen. Mehl und Backpulver mischen und zusammen mit dem Zimt und den gehackten Nüssen über die Eimasse sieben. Sorgfältig unterheben. Zwischendurch 1 Essl. Teig mit der geschmolzenen Butter verrühren und mit unter den Teig ziehen. Den Teig in die vorbereitete Form geben und 15-20 Minuten backen. Abkühlen lassen. Eine eventuelle Wölbung waagrecht abschneiden.-

*Rezept: Johan Martin*

### Nougatmousse

- 85 g Sahne
- 85 g Milch
- 1 Messersp. gemahlene Vanille
- 40 g Eigelb
- 8 g Zucker
- 3 Blätter Gelatine
- 85 g **Nougat**<sup>1</sup>
- 45 g **Milchschokoladen Kuvertüre**<sup>1</sup>
- 110 g Schlagsahne

Die Gelatine einweichen. Nougat und Milchschokolade schmelzen und bereitstellen. Eigelb und Zucker in einer Schüssel verrühren. Die Sahn und die Milch mit der Vanille aufkochen und danach in dünnem Strahl in die Eimasse einrühren. Alles zurück in den Topf gießen und unter Rühren auf 83 Grad bringen. Die Gelatine in der Creme auflösen und diese anschließend zur geschmolzenen Schokolade geben. Verrühren und mit dem Stabmixer emulgieren. Die Sahne halbsteif schlagen und unter die Nougatcreme ziehen.

### Aufbau

- Zwetschgenpüree

Etwa zwei Drittel der Nougatmousse in die Eclipse Silikonform füllen. Die gefrorene Fruchteinlage aus der Form lösen und in die Mousse drücken. Waagrecht ausrichten und mit einer Schicht Nougatmousse bedecken. Die Mousse an den Rändern der Form hochstreichen. Denn Nussboden üppig mit

Zwetschgenpüree bestreichen und diesen dann auf die Nougatmousse legen. Die Eclipse Form sollte nun plan gefüllt sein. Mit Folie bedeckt über Nacht einfrieren.

## Für das Dekor:

### Namelaka

- 60 g Vollmilch
- 48 g **Praliné** <sup>1</sup>(ersatzweise geht vielleicht auch Nougatcreme)
- 4 g Glucosesirup
- 1 Blatt (1,7 g) Gelatine
- 50 g weiße Kuvertüre
- 45 g Milkschokoladenkuvertüre
- 135 g kalte flüssige Sahne

Die Gelatine einweichen. Die Kuvertüren schmelzen und mit dem Praliné verrühren. Die Milch mit der Glucose erhitzen. Vom Herd nehmen und die Gelatine darin auflösen. Die heiße Milch in die geschmolzene Kuvertüre rühren. Mit dem Stabmixer emulgieren und danach gleich die kalte Sahne untermixen. Die Oberfläche der Namelaka mit Folie bedecken und 12 Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank stellen.

### Schokoladenring

- weiße Kuvertüre
- [Tortenrandfolie\\*](#)
- [Tortenring 14 cm\\*](#)

Die Tortenrandfolie auf ca. 2 cm Breite und 48 cm Länge schneiden. Die Kuvertüre temperieren.

In [diesem Video](#) hat Ettore Cioccia die Vorgehensweise gut veranschaulicht.

### Fertigstellung

- gehobelte, geröstete Haselnüsse
- frische Zwetschgenspalten
- Bio Orangenschalenzesten
- [braunes Velvetspray\\*](#)
- [essbares Gold](#)<sup>1</sup>

Die gefrorene Torte aus der Silikonform lösen und sogleich rundum gleichmäßig mit Velvetspray besprühen. Wenn man zu lange wartet bildet sich leicht Reif, der dann eine unschöne Oberfläche macht. Die Torte muss jetzt erst einmal auftauen. Dann den Schokoladenring auflegen und leicht in die Oberfläche hinein drücken. Die Namelaka nur mit dem Löffel leicht glattrühren und dann in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen. Im Zentrum der Torte, innerhalb des Schokoladenringes, Tupfen mit der Namelaka aufspritzen. *Eventuell muss die darunter befindliche Velvetschicht vorher etwas verstrichen werden, da die Namelaka bei mir nicht daran kleben bleiben wollte* 😞 . Die Namelaka mit den Haselnüssen, den Orangenzesten und dem Gold verzieren.

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