



# CORNELIA POLETTOS NOUGAT-PASSIONSFRUCHT-TARTE

## ZUTATEN: FÜR 10 PORTIONEN:

### Für den Knusperboden:

50 g Niederegger Nougat Nuss  
80 g Vollmilchkuvertüre  
30 g fein gehackte Mandeln  
100 g Cigarettes russes oder Eiswaffeln  
4 Niederegger Marzipan Klassiker  
ohne Schokolade

### Für die Ganache:

50 ml Schlagsahne  
250 g weiße Kuvertüre  
2 EL Niederegger Marzipan Liqueur

### Für die Nougatmousse:

3 Eigelb  
40 g Palmzucker (oder Puderzucker)  
2 Blatt Gelatine  
200 g Niederegger Nougat Nuss  
300 g Schlagsahne

### Für das Gelee:

200 ml Maracuja-Nektar\*  
2,5 Blatt Gelatine

### Für die Obstgarnitur:

1 reife Mango  
2 Passionsfrüchte\*  
125 g Himbeeren  
125 g Heidelbeeren

\*Passionsfrucht und Maracuja sind das Gleiche – die ganzen Früchte werden meist als Passionsfrucht bezeichnet, in Produkten wie Saft oder Nektar meist als Maracuja.



Backrahmen von ca. 22 x 25 cm

## ZUBEREITUNGSZEIT:

90 Minuten + ca. 8 Stunden Kühlzeit

## ZUBEREITUNG:

- Für die unterste Dessertschicht, den Knusperboden,** lassen Sie das Niederegger Nuss-Nougat und die Vollmilchkuvertüre in einer Metallschüssel über dem Wasserbad schmelzen. Derweil geben Sie die Mandeln in eine Pfanne und rösten sie bei mittlerer Temperatur unter Rühren goldbraun an. Dabei gut rühren, sonst bekommen sie schnell zu viel Hitze.  
Die Waffeln grob zerhacken – das geht am besten, wenn Sie die Waffeln in einen Gefrierbeutel geben und ihn mit dem Nudelholz bearbeiten. Geben Sie die Brösel und die gerösteten Mandeln zu der geschmolzenen Nougat-Schoko-Masse, vermischen Sie alles und verteilen Sie die Masse auf einem Blatt Backpapier. Ein weiteres Blatt Backpapier darauflegen und mit einem Nudelholz in der Größe des Backrahmens auf einem Brett dünn ausrollen. Oberes Papier abziehen, den Backrahmen auf den Knusperboden setzen und die überstehenden Ränder abschneiden. Ist dies erledigt, stellen Sie den Rahmen samt Brett für mindestens 20 Minuten in den Kühlschrank. Jetzt die vier Niederegger Marzipan Klassiker darüberraupeln. **Tipp:** Wenn diese leicht angefroren sind, geht es besser!



2. Nun kommt die **zweite Schicht, eine Ganache-Creme**, wie die Verschmelzung von Kuvertüre und Sahne genannt wird. Dafür erhitzen Sie 50 ml Sahne in einem Topf und lassen darin die weiße Kuvertüre schmelzen, die Sie vorher grob hacken. Mit zwei Esslöffeln Marzipan-Likör abschmecken, dann in den Backrahmen gießen, gleichmäßig verstreichen und wieder in den Kühlschrank stellen – diesmal für mindestens drei Stunden.
3. **Schicht drei: die Nougatmousse.** Schlagen Sie die 300 ml Sahne steif. Legen Sie zwei Blatt Gelatine ein paar Minuten in kaltes Wasser. Derweil wird das Nougat bei schwacher Hitze über dem Wasserbad zum Schmelzen gebracht. In einer weiteren (Metall-)Schüssel die Eigelbe mit dem Palmzucker über dem heißen Wasserdampf schlagen, bis eine weiße, cremige Masse entsteht. Gießen Sie das geschmolzene Nougat dazu und verrühren Sie alles. Achten Sie mal drauf, wie hübsch das aussieht! Nun schmelzen Sie die ausgedrückten Gelatineblätter in einem kleinen Topf, geben die flüssige Gelatine zur Masse und rühren alles mit einem Esslöffel der geschlagenen Sahne glatt. Die restliche Sahne vorsichtig unterheben.  
Jetzt kommt die Mousse mit in den Backrahmen. Und dann folgen weitere vier Stunden Kühlzeit.
4. Die **vierte und oberste Schicht bildet das Passionsfrucht-Gelee.** Dafür erhitzen Sie 200 ml Maracuja-Nektar. Derweil 2,5 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und mit dem Nektar verrühren. Wenn alles auf Zimmertemperatur abgekühlt ist, können Sie das Gelee auf die Nougatmousse gießen und verstreichen – ab in den Kühlschrank für mindestens eine weitere Stunde.  
In der Zwischenzeit die Mango schälen und das Fruchtfleisch in möglichst schöne Spalten schneiden.
5. Wenn **die Tarte** ausreichend durchgekühlt ist, lösen Sie vorsichtig den Rahmen und schneiden Sie sie mit einem angewärmten Messer in Stücke in der gewünschten Größe. Auf Teller setzen und daneben jeweils einige Mangospalten drapieren. Die Passionsfrüchte halbieren und ein wenig vom Fruchtmarm mit Kernen neben die Mango setzen. Zum Schluss ein paar Beeren dazu dekorieren.

Lassen Sie es sich schmecken!

Ihre  
Cornelia Poletto

