

NOUGAT-SCHOKOLADEN-TARTE

ZUTATEN: für ca. 12 Stück

Für den Teig:

160 g Butter
200 g Weizenmehl
+ 10 g zum Bestreuen
30 g feiner Kristallzucker
1 Prise Salz
1 Eigelb, Größe M
50 g »Niederegger« Nuss Nougat
1/2 TL Zimt
500 g Trockenlinsen zum Blindbacken

Für die Creme:

400 ml Sahne
200 g »Niederegger Pure« Chocolate Edelbitter-Schokolade 72% Kakao
200 g »Niederegger Pure« Chocolate Edelartbitter-Schokolade 58 % Kakao
50 g »Niederegger« Nuss Nougat
50 g Butter

Zum Anrichten:

250 g Brombeeren
50 g »Niederegger« Marzipan Klassiker ohne Schokolade
1 Bio-Orange, Schale

ANLEITUNG:

1. Eine Tarteform mit herausnehmbarem Boden (26 cm Durchmesser) mit 10 g Butter einfetten. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen.
2. Mehl, 80 g Zucker, Salz und Eigelb in eine Rührschüssel füllen. 150 g Butter und 50 g Niederegger Nuss Nougat in Würfel schneiden und mit Zimt dazugeben. Mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem elastischen Teig verkneten.
3. Die Arbeitsfläche und den Teig mit Mehl bestreuen. Den Teig auf etwa 28 cm Durchmesser ausrollen. Die Teigränder etwa 3 cm nach innen einschlagen. In die Tortenform legen und den Teig an den Rand andrücken. Einen Bogen Backpapier auf den Teig legen und an den Rand drücken. 500 g Trockenlinsen hineinstreuen und in den mittleren Einschub in den Ofen schieben. Bei 180 °C Ober-/Unterhitze, ca. 25 Minuten backen. Die Form herausnehmen und das Backpapier mit den Trockenlinsen vorsichtig abnehmen. Die Backform noch einmal in den Ofen schieben und weitere 5 Minuten bei gleicher Hitze backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.
4. Die Sahne in einen Topf gießen und auf ca. 40 °C erhitzen. Die Schokolade in grobe Stücke brechen. Mit 50 g Niederegger Nuss Nougat und 50 g Butter in die heiße Sahne geben und unter Rühren darin auflösen. Die Creme in den Mürbeteigboden gießen und mindestens 3 Stunden kühl stellen.
5. 50 g Zucker und 2 EL Wasser in einen Topf geben und bei hoher Temperatur zum Kochen bringen. Weiter erhitzen und ohne Rühren solange kochen lassen, bis der Zucker hellbraun karamellisiert ist. Den heißen Karamell auf einen Bogen Backpapier gießen und ca. 5 Minuten abkühlen. Den Karamell mit überstehendem Backpapier einschlagen und mit einem Fleischklopper oder einem schweren Topf zerschlagen.
5. Brombeeren waschen, verlesen und abtropfen lassen. Tarte aus der Form lösen und mit Brombeeren belegen. Karamellsplitter darüberstreuen. Mit einer Haushaltsreibe zuerst Niederegger Marzipan Klassiker ohne Schokolade in feine Raspel über die Tarte reiben, danach die Orangenschale abreiben. Sofort servieren.

Zubereitungszeit: 50 Minuten, Backzeit: 40 Minuten, Kühlzeit: 3 Stunden

