

Nuss-Nougat-Törtchen mit gelben Pflaumen

Für zwei Personen

20 g Amarettini	40 g Butterkekse	40 g Vollkorn-Butterkekse
50 g Butter	250 g Mascarpone	100 g Nuss-Nougat-Crème
2 gelbe Pflaumen	20 Weintrauben	1 Granatapfel
1 Orange	150 g weißer Portwein	70 g Zucker
1 Zweig Minze	1 Zimtstange	Puderzucker, Sternanis
Pistazienkerne, Calvados		

Die Amarettini, Butter-, und Vollkornkekse in einem Gefrierbeutel zerbröseln. Die Butter in einen Topf geben und diese zerlassen. Die Keksbrösel in eine Schüssel umfüllen und die Butter über die Keksbrösel gießen. Alles miteinander vermischen. Zwei Servier-Ringe auf eine feste Unterlage stellen und diese mit Backpapier auskleiden, um die Törtchen später leichter aus der Form lösen zu können. Die Bröselmasse in die Servier-Ringe geben, gleichmäßig verteilen, und fest andrücken. Mascarpone mit der Nuss-Nougat-Crème in einer Rührschüssel verrühren und anschließend in die Servier-Ringe auf die Bröselmasse geben. Gleichmäßig auf beide Servier-Ringe verteilen. Die Oberfläche glatt streichen und in den Kühlschrank stellen. Den Portwein zusammen mit 150 Milliliter Wasser, dem Zucker, der Zimtstange und einem Sternanis zum köcheln bringen. Eine gelbe Pflaume waschen, halbieren und entkernen. Die beiden Hälften mit in den Sud in den Topf geben und fünf Minuten leicht köcheln lassen. Den Topf danach vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Die Trauben und die zweite gelbe Pflaume waschen, halbieren und entkernen. Beides in kleine Würfel schneiden. Fünf Minzblätter waschen und trocken tupfen. Die Minze fein hacken und zu dem Obst dazugeben. Etwas Schale von der Orange abreiben. Die Orange halbieren und den Saft aus der einen Hälfte auspressen. Den Saft, die Orangenschale und einen Teelöffel Calvados über den Obstsalat gießen und marinieren. Den Granatapfel halbieren und einige Kerne herausnehmen. Die mittlerweile abgekühlte gelbe Pflaume aus dem Sud nehmen und vorsichtig trocken tupfen. Zwei Esslöffel Pistazienkerne klein hacken Die Törtchen aus dem Kühlschrank holen. Zuerst den Servier-Ring abnehmen, danach vorsichtig das Backpapier entfernen. Die Pistazien hacken. Das Nuss-Nougat-Törtchen mit dem Trauben-Pflaumen-Salat auf Tellern anrichten und mit einigen Granatapfelkernen und Pistazien garnieren. Anschließend noch mit etwas Puderzucker und einigen Minzblättern bestreuen und servieren.

Olga Puhl am 16. Januar 2014