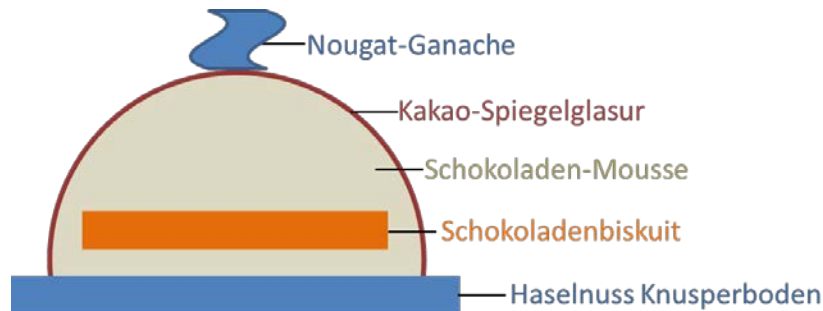


Schoko-Nougat Törtchen



Haselnuss-Knusperboden (von [Meilleur du Chef](#))

Zutaten

280 g Mehl
200 g weiche Butter
100 g Puderzucker
100 g gemahlene Haselnüsse
2 g Salz
90 g Eigelb
8 g Backpulver

Zubereitung

Die Butter mit dem Puderzucker, dem Salz und den gemahlene Haselnüssen mit dem Mixer verrühren. Die Eigelbe dazugeben und wieder mit dem Mixer langsam verrühren. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und zu der Haselnussmischung dazu sieben. Nochmals kurz umrühren. Den Teig ca 8 mm dick auswallen und ca eine halbe Stunde kühl stellen. Rodellen von 8 cm ausstechen und im vorgeheizten Ofen (150°C) ca 20 Minuten backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen.

Schokoladenmousse (von [Sucre d'orge et pain d'épices](#))

Zutaten

90 g Milch
90 g Sahne
4 Eigelb
190 g Milch-Schokolade
3 Blätter Gelatine
35 g Wasser
100 g Zucker
50 g Eiweiss
150 g Sahne

Zubereitung

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Milch und Sahne zusammen erwärmen. In der Zwischenzeit das Eigelb verrühren. Die heiße Milch-Sahne unter Rühren zu den Eigelb geben. Alles zurück in den Topf und erwärmen, bis die Mischung anzieht (bei ca. 80°C). Die Gelatine ausdrücken und in der Eigelbmischung auflösen. Die Schokolade über einem warmen Wasserbad schmelzen und unterrühren.

Aus dem Wasser, dem Zucker und dem Eiweiss eine italienische Meringue herstellen. Dazu das Wasser und den Zucker in einem Topf auf 121°C erhitzen. In der Zwischenzeit das Eiweiss schlagen. Sobald der Zuckersirup heiss genug ist, unter Rühren in einem dünnen Strahl zum Eischnee giessen. Weiterschlagen bis die Meringue abgekühlt ist. Die Meringue und die geschlagene Sahne vorsichtig unter die Schokoladencreme ziehen.

Schokoladen Biskuit (von [Meilleur du Chef](#))

Zutaten

5 Eier

250g Puderzucker/Mandel Mischung

25 g Mehl

15 g Kakao

4 Eiweiss

1 Prise Salz

25 g flüssige Butter

Zubereitung

Die Eier und die Puderzucker/Mandelmischung luftig schlagen. Das Mehl und den Kakao sieben und unterheben. Die flüssige Butter vorsichtig unterrühren. Die 4 Eiweiss mit der Prise Salz steif schlagen und unterheben. Auf einem Bleck ausstreichen und bei 180°C 10-12 Minuten backen. Zum Tränken des Biskuits 50 g Wasser mit 50 g Zucker zu einem Sirup aufkochen. Nach dem Auskühlen mit 3 EL Haselnusslikör aromatisieren.

Geschlagene Nougat Ganache (adaptiert von [Surprises et Gourmandises](#))

Zutaten

50 g Sahne

5 g Glucose

85 g Nuss Nougat

1/2 Blatt Gelatine

145 g Sahne

Zubereitung

Die Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen. Die 50 g Sahne mit der Glucose aufkochen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Die heisse Mischung über die Nuss Nougat Masse giessen und verrühren bis eine homogene Masse entsteht. Die restliche Sahne dazu giessen und verrühren. Über Nacht kühl stellen.

Aufbau

Eine Silikonform zu 2/3 mit der Schokoladenmousse füllen. Eine Lage des Schokoladenbiskuits leicht eindrücken. Mit Schokoladenmousse auffüllen und einfrieren.

Die gefrorenen Schokomousse Törtchen mit Schoko-Samt Spray einsprühen. Die Nougat Ganache aus dem Kühlschrank nehmen und wie Sahne aufschlagen. In einen Spritzsack mit einer grossen Tülle füllen und auf die Törtchen spritzen. Die Törtchen auf einen Knusperboden setzen und mit karamellisierten Haselnüssen dekorieren.