

Nougat Tarte mit Baileys & Giotto



So wird's gemacht

Für den Boden Butter, Zucker, Mandeln und Mehl in eine Schüssel geben und solange vermengen bis eine krümelige Masse entsteht. Nun den Baileys/ die Milch hinzugeben. Teig ausrollen zwischen zwei Streifen Frischhaltefolie), gleichmäßig in die Form drücken und den Boden blind backen – hierfür Boden mit Backpapier auslegen und darauf Backlinsen oder Reis verteilen und 15 Minuten bei 190°C backen. Linsen und Backpapier entfernen, nochmals etwa 5 Minuten backen bis auch der Boden komplett durchgebacken ist, auskühlen. Hinweis: Ein kleiner Rest-Teig bleibt meist übrig, diesen einfach ausrollen und z.B. kleine Sterne ausstechen. Bei 190°C etwa 5-10 Minuten goldbraun backen und zur Dekoration verwenden.

Für die Creme Beide Zuckersorten, Sahne, Nougat und Baileys in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze erwärmen bis das Nougat und der Zucker geschmolzen sind. Nun die Masse zum Kochen bringen, dabei ständig rühren, Frischkäse untergeben. Die Gelatine-Blätter nach Anweisung in Wasser aufweichen, ausdrücken und unter Rühren in die warme Masse geben.

Boden in der Form auf einen glatten Untergrund (Brett) stellen und die Masse vorsichtig bis zum oberen Rand auf den Boden geben und die Tarte vorsichtig in den Kühlschrank stellen. Etwa 4 Stunden auskühlen lassen.

Hinweis: Je nach Tarteform kann der Rand höher oder niedriger sein und die Masse damit entweder genau ausreichen oder etwas zu viel/ zu wenig sein. Sollte noch Masse übrig sein, diese in Dessertgläser füllen, fest werden lassen und so servieren.

Zum Garnieren Sahne steif schlagen und den Zucker hinzugeben, zum Schluss den Frischkäse unterrühren. Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und vor dem Servieren auf die Tarte geben. Mit Giottos und den kleinen Keks-Sternen nach Belieben dekorieren und servieren.

Für einen Baileys Latte: 40ml Milch mit dem Nougat erhitzen bis das Nougat geschmolzen ist. Derweil die restliche Milch in einem Glas aufschäumen (oder einfach gesamt erhitzen) Nougat-Milch hinzugeben, 30ml Espresso in das Glas gießen und zum Schluss den Baileys hinzugeben. Vor dem Servieren mit etwas Zimt bestreuen.

Einkaufsliste:

Für den Boden (24-26er Tarteform):

200g Mehl
50g Puderzucker
50g gemahlene Mandeln oder Haselnüsse
100g Butter
2-3EL Baileys (oder Milch)

Butter zum Einfetten
Hülsenfrüchte zum blind backen

Die Füllung

75g Zucker
2EL brauner Zucker
150g Nussnougat
75ml Baileys (mit Karamell) ersatzweise
kann auch dieser auch gegen 50g
Nussnougat + 50ml Sahne ausgetauscht
werden
750ml Sahne
2EL Frischkäse
7-8 Blatt Gelatine

100ml Sahne
1EL Frischkäse
1EL Puderzucker
Giotto nach Belieben

Für den Baileys Latte:

50ml Baileys® mit Karamell
30ml Espresso
135ml Milch
20g Nougat
Prise Zimt