Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Nougat-Tarte mit Zwetschgen und Vanilleeis

Traumkombi

Heimische, süße Zwetschgen und ein Stück köstliche Nougat-Tarte sind eine Traumkombination. Die besondere Cremigkeit kommt von der Nougatcreme. Hier empfiehlt sich eine hochwertige Creme zu kaufen, mit viel Nussanteil. Dazu passt ein Vanilleeis oder ein Nusseis. Wer möchte, garniert den Dessertteller noch mit gehackten Nüssen und etwas süßer Kresse.

Hier die Rezeptur für "**Nougat-Tarte mit Zwetschgen und Vanilleeis**":

Zutaten

Für den Kuchenboden:

- 200 g Schokokekse
- 90 g geschmolzene Butter

- 30 g Zucker
- 1 TL Kakaopulver
- 1 Prise Salz
- Butter zum Einstreichen der Springform

Für die Nougatfüllung:

- 500 g Frischkäse (Doppelrahmstufe)
- 200 ml Schmand
- 200 g Nougatcreme
- 100 g Zucker
- 2 EL Stärke
- Mark einer Vanilleschote oder Vanillezucker
- 1 Ei
- 4 Eigelbe
- Extra: 200 g Kuchenglasur, 250 g Zwetschgen und Vanilleeis

Zubereitung

Für die Nougat-Tarte den Ofen auf 200°C vorheizen (Ober- und Unterhitze). Die Springform mit der Butter gründlich einfetten.
Nun das Äußere der Springform (den Boden auch) in Alufolie wickeln, am besten zweimal. So kann weder das heiße Wasser in die Springform eintreten, noch Flüssigkeit aus der Springform entweichen.
Für den Kuchenboden die Schokokekse zu feinen Bröseln zerkrümmeln und mit geschmolzener Butter, dem Zucker, dem Kakaopulver und einer Prise Salz in einer Schüssel mischen.
Den Mix in die Springform füllen. Dünn und gleichmäßig verteilen und festdrücken (am besten mit dem Boden einer Tasse).
Im Kühlschrank ca. 30 Minuten kühlen oder 15 Minuten im Tiefkühler.

Die Nougatcreme im Wasserbad vorsichtig schmelzen.
Den Frischkäse mit Schmand, Zucker und Vanillemark in einem Topf leicht erwärmen. Anschließend die flüssige Nougatcreme unterrühren.
Die Nougat-Frischkäsecreme mit den Eiern gut vermischen. Die Stärke mit 50 ml Milch klumpenfrei anrühren und danach in die Nougat-Frischkäsemasse einrühren.
Die Frischkäsefüllung in die Springform gießen. Die Springform auf ein großes Backblech stellen.
Jetzt ganz vorsichtig 1 l kochendes Wasser in das Backblech geben.

Tipp: Nur so viel, dass die Springform etwas im Wasser steht.

Nun wird der Kuchen für 3 Minuten bei 200°C vorgebacken (mittlere Schiene, Ober-/ und Unterhitze). Nach 3 Minuten die Temperatur auf 120°C reduzieren und weitere 35-45 Minuten backen, bis er fest ist. In der Mitte sollte er noch ein wenig wackelig sein. Den Ofen ausschalten und den Kuchen für eine ganze Stunde bei halb-geöffneter Ofentür im Backofen lassen. Herausnehmen, auf ein Gitterrost stellen und komplett abkühlen lassen. Die Springform noch nicht lösen! Erst für ca. 6 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank lassen.

Den Kuchen mit erwärmter Kuchenglasur bestreichen und mit Zwetschgen und Eiscreme servieren.