

Nougat - Mousse im Baumkuchenmantel

Zutaten für: 4 Personen

FUER DEN BAUMKUCHEN

90	Gramm	Speisestärke
1/2	Teel.	Backpulver
120	Gramm	Marzipanrohmasse
1		Ei
230	Gramm	Butter
7		Eigelb
200	Gramm	Zucker
1	Prise	Zimtpulver
1	Prise	Vanillemark
7		Eiweiß
1	Prise	Salz
		Butter für das Blech

FUER DIE NOUGATMOUSSE

150	Gramm	Nougat
100	Gramm	Dunkle Kuvertüre
180	Gramm	Sahne
1	Blatt	Gelatine
1	Essl.	Rum
1		Eiweiß
2	Essl.	Zucker

Anleitung:

1. Für den Baumkuchen Mehl mit Stärke und Backpulver sieben. Das Marzipan mit den Fingern in kleine Stücke teilen und mit den Knethaken des Handrührgeräts in einer Schüssel mit dem Ei glatt rühren.
2. Die Butter mit Eigelb, einem Drittel des Zuckers, Zimt, Vanillemark und der Marzipanmasse hell-schaumig aufschlagen.
3. Das Eiweiß mit dem übrigen Zucker und dem Salz zu einem festen Schnee schlagen. Die Mehlmischung abwechselnd mit dem Eiweiß unter die Buttermasse heben.
4. Ein Backblech mit Butter bestreichen und mit Alufolie belegen. Darauf einen Blechkuchenrahmen in der Größe eines halben Bleches stellen. Rahmen und Alufolie ebenfalls mit Butter bestreichen. Von der Baumkuchenmasse etwas in den Rahmen füllen und glatt streichen, sodass die Schicht etwa 2 mm hoch ist.
5. Im Ofen auf der mittleren Schiene unter dem Grill (oder bei 250 GradC Oberhitze im vorgeheizten Ofen) gleichmäßig hell bräunen. Dann die nächste Teigschicht dünn darauf verteilen, wieder unter dem Grill bräunen und den Vorgang so lange wiederholen, bis die ganze Masse aufgebraucht ist.
6. Den Rahmen entfernen, den Kuchen lauwarm aus dem Blech stürzen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
7. Für die Nougatmousse den Nougat mit Kuvertüre und 80 g Sahne in einer Schüssel im Wasserbad schmelzen.
8. Die Gelatine in wenig kaltem Wasser einweichen. Den Rum in einem kleinen Topf erwärmen und die ausgedrückte Gelatine unter Rühren

Nougat - Mousse im Baumkuchenmantel

(Fortsetzung)

darin auflösen. Mit der Nougatmischung verrühren und bei Zimmertemperatur abkühlen lassen.

9. Das Eiweiß steif schlagen, dabei den Zucker langsam einrieseln lassen. Restliche Sahne steif schlagen und mit dem Eiweiß unter die Creme heben, wenn diese zu gelieren beginnt.

10. Vom Baumkuchen 1 bis 2 mm dicke Scheiben abschneiden und den Rand von Portionsförmchen oder Ringen damit auslegen. Die Nougatmousse hineinfüllen und darin fest werden lassen.

Dazu passen mit Puderzucker und etwas Orangenlikör marinierte Orangenspalten.