



Zutaten für 2 Personen

für das Törtchen

20 g Amaretti-Kekse
40 g Butterkekse
40 g Vollkorn-Butterkekse
50 g Butter
250 g Mascarpone
100 g Nuss-Nougat-Crème
1 gelbe Pflaume
150 ml weißer Portwein
150 ml Wasser
70 g Zucker
1 Zimtstange
1 Stück Sternanis

für den Obstsalat

2 handvoll Trauben
1 gelbe Pflaume
5 Minzeblättchen
1 TL Calvados
etwas Schale von einer Bio-Orange
etwas Orangensaft (1 EL)
einige Granatapfelkerne

etwas Minze
Puderzucker
Pistazienkerne



Nuss-Nougat-Törtchen mit pochierter gelber Pflaume

Zubereitung

Für das Törtchen die Amarettini-, Butter-, und Vollkorn-Butterkekse in einem Gefrierbeutel zerbröseln. Butter zerlassen und über die Keksbrösel geben. Alles miteinander vermischen. Zwei Servier-Ringe auf eine ebene Unterlage, z. B. ein Holzbrettchen legen und mit Backpapier auskleiden (damit lässt sich das Törtchen nachher leichter aus der Form lösen). Die Bröselmasse in die Servier-Ringe verteilen und fest andrücken.

Mascarpone mit der Nuss-Nougat-Crème verrühren und in die Förmchen geben. Glatt streichen und in den Kühlschrank stellen. Portwein, Wasser, Zucker, Zimtstange und Sternanis zum köcheln bringen. Gelbe Pflaume waschen, halbieren und den Kern entfernen. Die beiden Hälften in den Sud legen und 5 Minuten leicht köcheln lassen. Vom Herd ziehen und im Sud abkühlen lassen.

Trauben und die zweite Pflaume waschen und entkernen. Beides in kleine Würfel schneiden. Minzeblättchen waschen und trocken tupfen. Fein hacken und zum Obstsalat geben. Etwas Schale von einer Bio-Orange abreiben. Den Salat mit etwas frisch gepresstem Orangensaft, der Orangenschale und Calvados verfeinern und marinieren.

Granatapfel aufschneiden und einige Kerne herausnehmen.

Die abgekühlte gelbe Pflaume aus dem Sud nehmen und trocken tupfen. Pistazienkerne grob zerstoßen. Die Törtchen aus dem Kühlschrank nehmen, zuerst den Servier-Ring und anschließend das Backpapier vorsichtig abziehen. Die pochierte Pflaume oben drauf setzen und mit Pistazienkernen bestreuen. Den Trauben-Pflaumen-Salat auf zwei Teller geben und mit einigen Granatapfelkernen garnieren. Das Nuss-Nougat-Törtchen ebenfalls auf die Teller setzen. Mit kleinen Minzeblättern und Puderzucker garniert servieren.