



In Zusammenarbeit  
mit »Jasmin Goodlife«,  
Foodbloggerin und Kandidatin bei  
der Sat.1 TV-Show  
»Das große Backen 2018«

# Nougat-Tarte

*mit Teigboden aus Datteln & Oats*

🕒 🍴 🥄 | ZUBEREITUNG: CA. 40 MINUTEN + 4 STUNDEN KÜHLZEIT

## Zutaten

### Für den Boden:

150g Haferflocken zart  
150g gemahlene Mandeln  
2 EL Honig  
6 EL geschmolzenes  
Kokosfett  
12 Soft Datteln

### Für die Creme:

2x Nougat-  
Tafelschokolade Mandel  
400ml Sahne  
200g Kokos-Milch  
8 Blatt Gelatine

- 1 Ofen auf 180 Grad vorheizen. Zunächst alle Zutaten für den Boden in einen Mixer geben und so lange mixen, bis eine gleichmäßige Konsistenz entsteht.
- 2 Tarteform mit etwas Kokosöl einfetten, den Teig in die Form drücken und bis zum Rand hochziehen. Anschließend für 10 Minuten bei 180 Grad goldgelb backen.
- 3 Die Gelatine in warmen Wasser quellen lassen. Sahne und Kokosmilch erhitzen und die Nougatschokolade hinzugeben. Die Nougatsahne so lange erhitzen, bis eine homogene Masse entstanden ist.
- 4 Gelatine gut andrücken und den Topf vom Herd nehmen. Anschließend die Gelatine sofort mit einem Schneebesen in die Nougatsahne einrühren.
- 5 Die Mischung für 10 Minuten auskühlen lassen und auf den abgekühlten Tarteboden gießen. Vorsichtig in den Kühlschrank stellen und für mindestens 4 Stunden auskühlen lassen.
- 6 Vor dem Servieren mit frischen Früchten garnieren und genießen!