

# #TomatoKing

Die Rezepte zur Challenge des Jahres – Challenge 10 „Sei experimentierfreudig und kreiere mit Tomato Pronto ein leckeres Dessert mit Tomate“

Koch: Christina Steindl

## Nougatmousse

### Zutaten

30g Dotter  
100g Nougat  
220g Sahne  
2 Blatt Gelatine

### Zubereitung

Den Dotter mit ein wenig Zucker von warm auf kalt schaumig schlagen und das geschmolzene Nougat damit verrühren. Ein wenig von der Sahne wegnehmen um die Gelatine darin auflösen. Die restliche Sahne halbsteif schlagen. Nougatmasse mit der Gelatine angleichen und die Sahne unterheben. In einen Ring füllen und einfrieren. Im gefrorenen Zustand aus dem Ring lösen und in Tomatenerde wälzen.

## Tomatenerde

### Zutaten

50g Butter weich  
50g Mehl  
80g Staubzucker  
100g Mandelgrieß  
Tomatenmark

### Zubereitung

Alle Zutaten vermengen und im Ofen bei 160 Grad Celsius zirka 20 Minuten backen.

## Tomaten-Weiße-Schoki-Mousse

### Zutaten

30g Dotter  
100g weiße Schokolade  
50g Tomatenwasser  
220g Sahne

3 Blatt Gelatine

#### Zubereitung

Den Dotter mit ein wenig Zucker von warm auf kalt schaumig schlagen und mit der geschmolzenen Schokolade und dem Tomatenwasser verrühren. Ein wenig von der Sahne wegnehmen, um die Gelatine darin aufzulösen. Die restliche Sahne halbsteif schlagen. Das Tomaten-Schokoladenmasse mit der Gelatine angleichen und die Sahne unterheben.

#### **Nougatsorbet**

##### Zutaten

500g Nougat

150g Wasser

170g Zucker

50g Glucose

1 Blatt Gelatine

##### Zubereitung

Alle Zutaten zusammen erwärmen, in einen Pacojetbecher abfüllen und einfrieren. Nach 24 Stunden durch den Pacojet lassen.