

Schoko-Törtchen mit flüssigem Kern auf Maracuja-Spiegel

Für 2 Personen

250 g Erdbeeren, TK	2 Maracuja	1 Orange, unbehandelt
80 g Puderzucker	25 g Mehl	70 g Butter
25 g Mandeln, fein gemahlen	45 g Bitterschokolade	2 Schokotrüffel
2 Eier	2 EL Crème-fraîche	1 TL flüssiger Honig
1 Zweig Minze		

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Erdbeeren leicht antauen lassen. Etwa acht Minzeblätter abzupfen, kleinhacken und anschließend zusammen mit 30 Gramm Puderzucker und der Crème-fraîche unter die Erdbeeren mengen. Für die Törtchen drei Förmchen mit Butter einfetten und mit zehn Gramm der Mandeln ausstreuen. Die Eier trennen und das Eiweiß halbstreif schlagen. Die übrige Butter erhitzen und leicht braun werden lassen. Die Schokolade klein hacken und in einem Wasserbad schmelzen. Anschließend Mehl, die übrigen Mandeln und 45 Gramm Puderzucker mit einem Schneebesen vermengen. Die Orange halbieren und den Saft auspressen. Die geschmolzene Schokolade, den Honig und die Orangensaft dazu geben. Das geschlagene Eiweiß vorsichtig unterheben, die Masse in die Förmchen füllen und jeweils einen Schokotrüffel dazugeben. Zehn Minuten kalt stellen und anschließend für zehn Minuten in den Backofen geben. Die Maracujas halbieren, aushöhlen und durch ein Sieb passieren. Den entstandenen Saft als einen Spiegel auf kalte Teller geben. Die Erdbeeren pürieren. Die Schokotörtchen mit dem Maracujaspiegel und dem Eis auf Tellern anrichten und mit einem Minzeblatt und dem übrigen Puderzucker garnieren.

Chiara Fleischhacker am 20. Mai 2010