

Bunte Creme-Teilchen auf Schoko-Spiegel

Für 2 Personen

1 Blätterteigrolle	500 g Himbeeren	100 g Zartbitterschokolade
20 g geschälte Pistazien	1 Vanilleschote	Zucker
25 g Puderzucker	1 Pck. Sahnesteif	1 Ei
200 g Mascarpone	300 ml Schlagsahne	3 EL Sahne-Quark

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Ei trennen und das Eigelb auffangen. Aus dem Blätterteig Kreise von ca. zehn Zentimetern Durchmesser ausstechen, mit dem Eigelb bestreichen, auf ein Backblech geben und im Backofen goldbraun backen. 200 Milliliter Sahne steif schlagen. Die Himbeeren, bis auf ein paar zum Dekorieren, pürieren. Anschließend die Mascarpone unterrühren und die steif geschlagenen Sahne unterheben. Das Ganze mit etwas Zucker abschmecken und danach im Kühlschrank kalt stellen. Die Pistazien, bis auf drei zum Dekorieren, klein hacken. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Das Vanillemark in die restliche Sahne geben. Den Puderzucker und das Sahnesteif hinzugeben und alles aufschlagen. Anschließend den Sahne-Quark und die klein gehackten Pistazien unterheben und die Sahne-Pistazien-Crème ebenfalls in den Kühlschrank stellen. Die Blätterteigteile aus dem Ofen nehmen, erkalten lassen und waagrecht aufschneiden. Die Himbeer-Mascarpone-Crème und die Ei-Pistazien-Crème aus dem Kühlschrank nehmen, auf die halben Blätterteigteilchen verteilen und anschließend die zweite Hälfte als Deckel oben draufgeben. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Die bunten Crèmeteilchen auf dem Schokospiegel anrichten und mit den restlichen Himbeeren und Pistazien garnieren.

Michele Nafziger am 21. Oktober 2010