

# Lavendel-Törtchen mit Heidelbeer-Coulis und Mandeln

## Für zwei Personen

50 g frische Heidelbeeren	50 g frische Himbeeren	1 unbehandelte Orange
100 g Butterkekse	50 g gehackte Mandeln	40 g Zucker
3 TL Vanillezucker	1 EL Gelierzucker	100 g Mascarpone
4 EL weiche Butter	1 Ei	200 ml Sahne
2 EL Cassislikör	1 Tonkabohne	1 Vanilleschote
$\frac{1}{2}$ Bund Minze	1 Pck. Sahnesteif	Lavendelöl
Lavendelblüten	Lavendelzucker	

Die Lavendelblüten in einem Mörser zerstoßen. Etwas Schale von der Tonkabohne reiben. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Mascarpone mit dem Zucker, einem Eigelb, einem halben Teelöffel gemörserten Lavendelblüten, das Mark einer Vanilleschote, einem Tropfen Lavendelöl und ein wenig Abrieb von der Tonkabohne vermengen. Die Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen. Etwas Schale von der Orange reiben und anschließend die Orange auspressen. Den Vanillezucker, etwas Orangensaft und Orangenabrieb dazugeben und unter die Mascarpone-Mischung rühren. Einen Topf mit der Butter erhitzen und zergehen lassen. Die Butterkekse klein hacken und mit der geschmolzenen Butter mischen. Einen Topf aufsetzen, die Heidelbeeren hineingeben, kurz aufkochen und mit dem Gelierzucker und dem Cassislikör einkochen lassen. Die Hälfte davon pürieren und durch ein Sieb geben. Die restliche eingekochte Masse für das Törtchen zurückbehalten. Eine Pfanne erhitzen und darin die gehackten Mandeln karamellisieren. Für die Garnitur einige frische Heidelbeeren und Himbeeren mit etwas Lavendelzucker mischen. Zuerst die Keks-Butter-Mischung in ein eingefettetes Dessert-Förmchen geben. Anschließend die andere Hälfte der eingekochten Heidelbeer-Masse darauf schichten. Kurz erkalten lassen. Dann die Mascarpone-Crème als dritte Schicht auffüllen. Erneut kühl stellen. Ein paar Blätter mit der Minze zupfen. Das Lavendel-Törtchen mit dem Heidelbeer-Coulis und den karamellisierten Mandeln auf Tellern bzw. in Dessertgläsern anrichten, mit den gezuckerten Beeren und der Minze garnieren und servieren.

Patricia Ackermann am 14. November 2013