

Großglockner-Törtchen mit Pasterzen-Chip

Für zwei Personen

Für den Biskuitteig:

3 Eier	45 g Feinkristallzucker	55 g griffiges Mehl (700)
1 EL Kakaopulver	1 TL Backpulver	1 TL Rum
Salz		

Für den Pasterzen-Chip:

6 Eiszapfen (Zuckerl)

Für den Baiser:

4 Eier (trennen)	Salz	40 g Feinkristallzucker
100 g Staubzucker	150 g Brombeeren	4 cl Cassis

Den Backofen für den Biskuit auf 200 Grad vorheizen. Einen weiteren Backofen für den Pasterzen-Chip auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für den Biskuitteig die Eier mit etwas Salz und dem Zucker schaumig schlagen. Die trockenen Zutaten, das Mehl, den Kakao und das Backpulver vermischen und anschließend mit der Eimasse verrühren. Backpapier auf einem Backblech auslegen und die Teigmasse etwa zwei Zentimeter dick darauf verteilen und im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad Heißluft etwa zwölf Minuten backen. Für den Pasterzen-Chip den blauen Zucker in einem Mixer fein reiben, den Staub anschließend auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streuen und bei 120 Grad Ober-/Unterhitze etwa 15 Minuten schmelzen lassen. Den fertigen Biskuitteig aus dem Ofen nehmen und mit einem Ausstecher zwei Kreise mit Durchmesser etwa acht Zentimeter ausstechen. Für den Baiser die Gradzahl im Ofen von 200 Grad auf 240 Grad erhöhen. Den Pasterzen-Chip aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und in Stücke brechen. Für den Baiser die Eier trennen, das Eiweiß mit der Prise Salz und dem Zucker steif schlagen und den Staubzucker nach und nach in die Eiweißmasse sieben und unterheben. Die Biskuitkreise auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech legen, fünf Brombeeren mit dem Cassis zerdrücken und auf das Biskuit verstreichen, die restlichen Brombeeren draufsetzen, zum Schluss den Eischnee mit einer Lochtülle rund um das Eis spritzen bis die Kugel verschwindet und im vorgeheizten Rohr etwa zwei bis drei Minuten backen. Das Törtchen heraus nehmen und den Chip drauf setzen, mit Staubzucker garnieren und servieren.

Silvia Muster am 20. Juni 2014