

Birnen-Törtchen mit Waldfrucht-Sorbet

Für zwei Personen

Für die Birnentörtchen:

3 Platten Filoteig, fertig	200 g Schmand	100 g griechischer Joghurt
1 Zitrone, unbehandelt	2 Birnen, sehr reif	100 g Butter
2 EL Vanillezucker	1 EL Amaretto	brauner Rohrzucker
Zimt		

Für das Waldfruchtsorbet:

250 g Waldfruchtmischung	75 g Puderzucker	1 Limette, unbehandelt
--------------------------	------------------	------------------------

Für die Garnitur:

1 Zweig Zitronenmelisse

Den Backofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Butter in einen kleinen Topf geben und schmelzen. Die Filoteig-Platten mit der Butter bestreichen und übereinander legen. Mit der restlichen Butter drei Tarteletteförmchen bestreichen. Anschließend kleine Rechtecke ausschneiden und diese in die Förmchen legen und überkreuzen. Die Schale der Zitrone reiben, die Frucht halbieren und auspressen. Den Schmand mit dem Joghurt, der Zitronenschale und dem Zitronensaft vermischen und mit dem Vanillezucker und dem Amaretto abschmecken. Die Schmand-Joghurt-Mischung in die Förmchen geben. Die Birne schälen, würfeln und ebenfalls in die Förmchen geben. Mit dem Zimt und dem Rohrzucker bestreuen und für 20 Minuten in den Backofen geben.

Für das Waldfruchtsorbet die Limette halbieren, etwas Schale reiben und auspressen. Die Früchte mit der Limettenschale und dem Limettensaft zusammengeben. Den Puderzucker durch ein Sieb hinzugeben und mit einem Stabmixer in einem hohen Gefäß so lange zerkleinern bis eine Eismasse entsteht.

Für die Garnitur die Zitronenmelisse fein hacken.

Das Birnentörtchen mit Waldfruchtsorbet auf Tellern anrichten, mit der Zitronenmelisse garnieren und servieren.

Christian Wagner am 11. Juni 2015