

Schokoladen-Törtchen mit Erdbeeren und Marsala-Sabayon

Für zwei Personen

Für die Schokoladentörtchen:

2 Eier	30 g Mehl	40 g Zucker
50 g Butter	45 g Zartbitter-Schokolade	45 g Vollmilch-Schokolade

Für die Erdbeeren:

6 Erdbeeren	1 Orange	1 EL Pistazien, geschält
2 EL Cuaraço-Likör	30 g Puderzucker	1 Vanilleschote

Für die Zabaione:

3 Eier	120 ml Marsala	40 g Puderzucker
--------	----------------	------------------

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Schokoladentörtchen Wasser in einen Topf geben und erhitzen. In eine kleinere Schüssel die Schokolade und die Butter über dem Wasserbad schmelzen. Die Eier, den Zucker und das Mehl mit einem Schneebesen mischen und die Schokoladen-Butter-Mischung hinzugeben. In Muffinförmchen geben und für sieben Minuten im Ofen backen.

Die Erdbeeren vom Grün befreien, die Orange halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark auskratzen. Aus dem Orangensaft, dem Puderzucker, dem Vanillemark und dem Cuaraço-Likör zusammengenben. Die Erdbeeren darin marinieren. Die Pistazien zerhacken und darauf streuen.

Für die Marsala-Zabaione die Eier aufschlagen und das Eigelb mit dem Puderzucker und dem Marsala-Likör in einer Schüssel vermischen. Das Eiweiß kann noch anderweitig verwendet werden. So viel Wasser in einem Topf erhitzen, dass der Topf mit den Zutaten das Wasser nicht berührt. Mit einem Schneebesen den Schüsselinhalt so lange schlagen, bis eine dickflüssige Masse entsteht.

Die Schokoladentörtchen mit marinierten Erdbeeren und der Marsala-Zabaione auf Tellern anrichten und servieren.

Rebekka Nolte am 02. Juli 2015