

# Schoko-Törtchen mit Flüssig-Kern und Lavendel-Eis

**Für zwei Personen**

**Für das Lavendel-Eis:**

1 Bund Lavendeldolden/-blüten    500 ml Bourbon-Vanille-Eis    1 Zitrone

**Für das Schokotörtchen:**

60 g dunkle Kuvertüre (70%)    50 g Butter    2 Eier

60 g Zucker    30 g Mehl

**Für die Erdbeeren:**

100 g Erdbeeren     $\frac{1}{2}$  unbehandelte Zitrone    2 Zweige frische Minze

4 EL Himbeeressig    3 EL Agavensirup    1 Schuss Brantwein

zum Garnieren    0,5 Bund Minze    0,5 Bund Melissen

Puderzucker

Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen. Das Eis leicht antauen lassen, die Lavendelknöschen von den Stängeln abzupfen und in einen Topf geben. Das Eis mit den Vanilleknöschen vermengen, und mit dem Abrieb einer Zitrone abschmecken.

Für das Törtchen die Kuvertüre mit der Butter in einer Schüssel über einem heißem Wasserbad schmelzen lassen. Nebenbei in einer Schüssel die Eier mit dem Zucker cremig aufschlagen. Sobald die Kuvertüre geschmolzen ist, die Ei-Zucker-Mischung unter die Schokolade heben und das Mehl untersieben. Wenn keine Klümpchen mehr im Teig sind, die Masse kalt stellen. Sobald die Masse kalt ist, in mit Backpapier ausgelegte Aluminiumringe bzw. Auflaufförmchen abfüllen. Damit der Kern flüssig bleibt, muss das Törtchen bei großer Hitze kurz gebacken werden. Das Backblech mit dem Törtchen sieben Minuten direkt auf den Boden des Ofens stellen.

Für die Erdbeeren die Minze zupfen und fein hacken. Die Erdbeeren vom Grün befreien, putzen, in feine Streifen schneiden und vorsichtig mit dem Himbeeressig, dem Agavensirup, etwas Brantwein sowie etwas Zitronenabrieb und den gehackten Minzblättchen vermengen und alles ziehen lassen.

Zum Garnieren ein paar Blätter Minze und Melisse zupfen.

Das warme Schokotörtchen mit dem flüssigen Kern, dem Lavendeleis und dem Erdbeercarpaccio auf Tellern anrichten, mit den Minze- und Melissenblättchen sowie dem Puderzucker garnieren und sofort servieren.

Clara Kramer am 04. September 2015