

Weißes Schoko-Törtchen mit Chai-Kardamom-Zwetschgen

Für zwei Personen

Für das weiße Schoko-Törtchen:

100 g weiße Schokolade	50 g dunkle Schokolade	25 g Mehl
30 g Zucker	1 Ei	2 EL Mandellikör
Butter		

Für die Chai-Kardamom-Zwetschgen:

14 reife Zwetschgen	1 TL Speisestärke	3 EL brauner Zucker
20 g loser Chai-Tee	Mandellikör	Kardamomkapseln

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Ei aufschlagen, verquirlen, Zucker dazugeben und alles gut verrühren. Nach und nach Mehl unterheben. Wenn alles gut vermengt ist, Mandellikör unterrühren. Nun die geschmolzene Schokolade dazugeben und in die Mitte jeweils ein Stück dunkle Schokolade setzen. Die Förmchen mit Butter einfetten, Masse hinein füllen und alles für circa zwölf Minuten in den Ofen geben.

Zwetschgen putzen, entkernen, zuckern und in einem Topf andünsten. Chai-Tee in einen Teebeutel geben. Zwetschgen mit Chai-Tee ablöschen und weiter kochen, bis sie weich sind. Speisestärke mit etwas Mandellikör anrühren und Zwetschgen damit andicken. Kardamom mörsern und Zwetschgen damit abschmecken.

Das weiße Schokoladentörtchen mit den Chai-Kardamom-Zwetschgen auf Tellern anrichten und servieren.

Petra Vörtler am 06. November 2015