

Schoko-Burger

Für zwei Personen

8 Blätter Filoteig	8 Himbeeren	50 g Heidelbeeren
200 g Zartbitter-Schokolade	1 Vanilleschote	20 g Zucker
250 ml Sahne	100 g Zartbitter-Schokoraspel	1 EL Butter
1 Zitrone	100 ml Schokoladelikör	Schokoladen-Minze

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Filoteig mit etwas Butter bestreichen und im Ofen goldgelb backen. Anschließend in größere Stücke brechen. Die Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Sahne mit dem Vanillemark und dem Zucker zu 90 unter die Sahnemasse heben und den Schokoladelikör dazugeben. In einem Wasserbad die Schokolade schmelzen. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die Heidelbeeren waschen und zusammen mit Himbeeren in Zucker und Zitronensaft schwenken. Den „Burger“ in Stapeln anrichten, abwechselnd Sahne und Filoteig. Zum Schluss die flüssige Schokolade darüber geben und die Erdbeeren als Topping darauf geben.

Den Schoko-Burger auf Tellern anrichten, mit Minzblättern garnieren und servieren.

Renate Zierler am 16. März 2017