

# Schokoladen-Buttermilch-Plinsen-Törtchen

## Für zwei Personen

### Für die Buttermilchplinsen:

450 ml Buttermilch	2 Eier	50 g Zartbitterschokolade
230 g Mehl	50 ml Mineralwasser	20 g Backkakao
$\frac{1}{2}$ TL Backpulver	$\frac{1}{2}$ TL Vanilleextrakt-Pulver	1 EL Zucker
2 EL Pflanzenöl		

### Für die Ganache:

100 g Zartbitterschokolade	100 ml Sahne
----------------------------	--------------

### Für das Orangen-Ragout:

2 Orangen	50 ml Orangensaft	1 TL Speisestärke
20 ml Orangenlikör	1 EL Puderzucker	

### Für die Minz-Zabaione:

5 Blätter Minze	40 ml Milch	2 Eier, Eigelb
1 cl Pfefferminzlikör	2 EL Zucker	

### Für das Mandel-Krokant:

75 g gehackte Mandeln	1 EL Butter	60 g Zucker
-----------------------	-------------	-------------

### Für die Zitronencreme:

1 Zitrone (Saft, Abrieb)	125 g griech. Sahnejoghurt	125 g Ricotta
1 EL Zucker		

In einer Schüssel das Mehl, die Buttermilch, Mineralwasser, Eier, Zucker, Backpulver, Vanille und Backkakao mit einem Mixer cremig verrühren.

Schokolade reinraspeln.

Eine beschichtete Pfanne aufstellen und bei mittlerer Temperatur erwärmen. Mit einem Küchentuch das Öl in der Pfanne einreiben. Nun die einzelnen Plinsen in der Pfanne backen. Sobald kleine Bläschen erkennbar sind und die Plinse sich von der Pfanne löst, kann diese gewendet werden und weitere 1,5 Minuten gebacken werden. Plinsen nach dem Backen leicht auskühlen lassen und mit einem Ausstecher in gleiche runde Kreise schneiden.

### Für die Ganache:

In einem Topf die Sahne erhitzen und die Schokolade schmelzen lassen.

Die warme Ganache bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

### Für das Orangen-Ragout:

Orangen filetieren. In einem Topf den Puderzucker schmelzen / leicht karamellisieren lassen und mit Orangenlikör und Orangensaft ablöschen.

Kurz aufkochen. Speisestärke mit einem Esslöffel Orangensaft mischen und in den Topf mitgeben, aufkochen lassen. Nun den Orangensud vom Herd stellen und die Orangenfilets einlegen und ruhen lassen.

### Für die Minz-Zabaione:

Einen Topf mit Wasser erwärmen.

Minze abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und mit der Milch aufkochen. Eier trennen und Eigelbe, Zucker und die warme Minzmilch in einer großen Schlagschüssel verrühren. Schüssel auf das leicht siedende Wasserbad stellen und die Eigelbmischung dickschäumig aufschlagen.

Schüssel von Wasserbad nehmen. Minzlikör unterrühren. Masse noch 2 Minuten weiterschlagen, damit die Creme nicht stockt.

### Für das Mandel-Krokant:

Zucker in einer Pfanne zum Schmelzen bringen und aufpassen, dass dieser nicht zu braun wird.

Butter hinzufügen und kräftig rühren. Mandeln dazugeben und ordentlich mit dem Karamell vermengen. Karamellmasse auf ein Stück Backpapier flach auslegen, mit einem weiteren Backpapier abdecken und mit Hilfe eines Nudelholzes flach ausrollen. Sobald die Masse ausgekühlt ist, kann der Krokant in die gewünschte Größe gebrochen oder geschnitten werden.

**Für die Zitronencreme:**

Zitrone abreiben und auspressen. In einer Schüssel den Ricotta, Sahnejoghurt, Abrieb und Saft von Zitrone und Zucker verrühren. Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Riccarda Schröter am 24. November 2021