

Sacher-Palatschinken-Torte mit Schoko-Orangen-Soße

Für zwei Personen

Für den Röster:

400 g halbierte TK-Marillen	1 Zitrone, davon Saft	1 EL Orangenlikör
50 ml Ahornsirup	1 Vanilleschote	

Für die Füllung:

Hälfte des Marillenrösters	10 g Agar Agar
----------------------------	----------------

Für die Torte:

4 Eier	250 ml Hafermilch	120 g Mehl
1 EL Zucker	20 g Backkakao	Öl

Für die Sauce:

100 g Schokolade, 70%	1 Orange, Abrieb	50 ml Schlagsahne
50 ml Hafermilch	1 EL Orangenlikör	

Für das Mandelsorbet:

500 ml Mandelmilch	50 g braunes Mandelmus	1 EL Mandelblättchen
1 EL Amaretto	50 g Glukosesirup	25 g Zucker
$\frac{1}{2}$ TL Guarkernmehl	$\frac{1}{4}$ TL Johannisbrotkernmehl	Salz

Für den Röster:

Die Vanilleschote längs halbieren und Mark herauskratzen.

Marillen in einem Topf mit Ahornsirup, Orangenlikör, Vanilleschote, Vanillemark und einem Schuss Wasser kochen, bis die Marillen weich sind. Etwas Zitronensaft zu den Marillen geben. Die Hälfte des Marillenrösters zur Tortenfüllung weiterverarbeiten.

Für die Füllung:

Marillenröster fein pürieren. Agar Agar im Püree auflösen und 1 Minuten kochen lassen. Anschließend die Masse im Kühlschrank festwerden lassen.

Für die Sacher-Palatschinken-Torte:

Eier, Hafermilch, Mehl, Zucker und Kakao zu einem glatten Teig verrühren. In einer Pfanne mit etwas Öl dünne Palatschinke ausbacken.

Für die Fertigstellung: Zum Anrichten die Palatschinken ausstechen und in Schichten stapeln, dabei mit der hergestellten Marillenmarmelade füllen.

Für die Sauce:

Schokolade in grobe Stücke brechen. Sahne und Hafermilch in einem Topf erwärmen, aber nicht zu heiß werden lassen. Schokolade in dieser Mischung schmelzen. Orangenabrieb und etwas Orangenlikör hinzufügen.

Für das Mandelsorbet:

Mandelmilch mit dem Glukosesirup, Zucker und Amaretto kurz aufkochen lassen und das Mandelmus, Guarkernmehl und Johannisbrotkernmehl unterrühren. Die flüssige Masse in eine Eismaschine füllen und gefrieren lassen.

Mandelblättchen in einer Pfanne anrösten und leicht salzen. Das Sorbet als Nocke auf den Mandelblättchen anrichten.

Maren Janich am 21. Februar 2024