

Milchschokoladen-Törtchen mit weißer Schokoladen-Mousse

Für vier Personen

Törtchen:

100 g Milchschokoladen-Kuvertüre	100 g Butter	100 g Zucker
3 Eier	75 g Mehl	50 g Schokolade, dunkel, 75%
Puderzucker	Salz	

Pinselstrich:

50 g Kuvertüre, dunkel

Mousse:

150 g Kuvertüre, weiß	1 EL Kirsch	200 ml Sahne, steif geschlagen
10 g Rosenblätter, gem. Farben	100 g Himbeeren	

Den Backofen auf 190 Grad vorheizen.

Törtchen:

Die Schokolade und Butter über einem Wasserbad in einer Chromstahlschüssel schmelzen. Zucker, Eier, Salz und Mehl mit einem Schwingbesen gut verrühren. Die Butter-Schokomasse und grob gehackte dunkle Schokolade dazu geben. Sechs Törtchenformen buttern und mit Zucker ausstreuen. Die Masse darauf verteilen. Für 15 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben.

Pinselstrich:

Die dunkle Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen. Mit einem breiten Pinsel Striche auf Backpapier malen, fest werden lassen. Sechs Teller mit je einem Pinselstrich vorbereiten.

Mousse:

Die Kuvertüre schmelzen und leicht abkühlen lassen. Den Kirsch begeben, unter die Sahne ziehen und 45 Minuten im Kühlschrank kalt stellen. Mit einem in heißem Wasser getauchten Löffel Nocken abstechen. Neben die Törtchen arrangieren, mit je einem „Pinselstrich“ Schokolade belegen und mit leicht zerbröselten Rosenblättern bestreuen. Himbeeren halbieren und dazu legen.

Andreas C. Studer am 13. April 2012