

Triple Chocolate Pie

Für 12 Törtchen:

300 g Himbeeren	1 Limette	100 g Butter
100 g Crème-fraîche	100 g Puderzucker	100 g Zucker
75 g Mehl	3 Eier	2 cl Kirschwasser
4 cl Marillenlikör	100 cl Apfelsaft	100 g dunkle Schokolade, 75 %
50 g Milkschokolade	50 g weiße Kuvertüre	5 g Rosenblätter rot, getrocknet
1 Prise Salz		

Den Zucker und die Eier luftig schlagen, eine Prise Salz und das Mehl dazugeben.

Die dunkle Schokolade und die Butter über einem Wasserbad schmelzen und zur Eimasse geben.

Den Teig in vorbereitete gebutterte Muffinförmchen füllen (je drei Esslöffel).

Die Milkschokolade grob hacken, auf den Teig verteilen und leicht eindrücken. Bei 190 °C Ober- und Unterhitze zwölf Minuten backen und auf dem Gitter auskühlen lassen. Die weiße Schokolade schmelzen, mit wenig Kirschwasser abrunden, über die umgedrehten Küchlein gießen und mit Rosenblättern bestreuen.

Die Mascarpone und die Crème fraîche luftig aufschlagen, mit drei Esslöffeln Puderzucker, dem Limettensaft und -abrieb verfeinern.

Die Hälfte der Himbeeren mit zwei Esslöffeln Puderzucker und Marillenlikör (Apfelsaft für Kinder) pürieren und durch ein Sieb streichen. In die Mascarpone Masse mischen.

Mit den restlichen Himbeeren mischen und die Küchlein anrichten.

Andreas C. Studer am 24. April 2015