

Physalis-Biskuit-Törtchen mit Baiser-Haube

Für zwei Personen

Für den Biskuitteig:

2 Eier 100 g Mehl 1 Prise Backpulver
100 g Zucker

Für die Füllung:

250 g Physalis 1 Zitrone 1 Ei
1 Schote Vanille 70 g Puderzucker 80 g Zucker
1 Prise Salz

Den Ofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für den Biskuitteig die Eier aufschlagen und mit dem Zucker mit Hilfe eines Handrührgeräts schaumig schlagen. Das Mehl, zwei Esslöffel Wasser und das Backpulver dabei langsam dazugeben. Anschließend den Teig in Biskuitförmchen füllen und etwa 15 Minuten backen. Für die Füllung die Physalis von den trockenen Schalentteilen befreien, waschen und halbieren. Einen Topf mit dem Puderzucker erhitzen und leicht karamellisieren lassen. Den Saft der Zitrone auspressen. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Physalis, den Zitronensaft und das Vanillemark zu dem Karamell geben und vermengen. Das Ei trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Das Eigelb anderweitig verwenden. Den Zucker langsam dazugeben und den Eischnee cremig steif schlagen. Die Törtchen jeweils mit einer großzügigen Eischneedecke verzieren. Mit Hilfe eines Bunsenbrenners die obere Baiserschicht goldbraun anrösten. Die Baiser-Physalis-Biskuittörtchen auf Tellern anrichten und servieren.

Sarah Fiedler am 21. Januar 2015