

Schweizer Schokoladen-Törtchen mit Vanille-Schaum

Für zwei Personen

100 g frische Himbeeren	50 g Pekannüsse	80 g Schweizer Schokolade
125 g Mehl	150 g Zucker	1 Pck. Vanillezucker
3 EL Zucker	2 Eier	80 g weiche Butter
3 EL Schmand	100 ml Sahne	1 Pck. Sahnesteif
20 ml Himbeergeist	1 EL Kirschwasser	1 Vanilleschote
1 Tonkabohne	Minzblätter	

Den Backofen auf 250 Grad Umluft vorheizen. Das Mehl mit dem Zucker und den Eiern mischen. Einen Topf erhitzen, 70 Gramm Butter und die Schokolade hinzugeben und vorsichtig schmelzen lassen. Danach zu der Mehl-Zucker-Ei-Masse geben. Das Kirschwasser hinzugeben. Eine Springform mit Alufolie auslegen, die Masse hinein geben und elf Minuten im Ofen backen. Die Pekannüsse in der restlichen Butter und dem Zucker karamellisieren. Danach auskühlen lassen und etwas klein hacken. Die Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark heraus kratzen. Die Tonkabohne reiben. Nun das Mark der Vanilleschote, etwas Tonkabohnen-Abrieb, den Schmand und einen Teelöffel Vanillezucker dazugeben. Anschließend den Vanilleschaum in einen Spritzbeutel füllen und kalt stellen. Für die Garnitur die frischen Himbeeren mit dem Himbeergeist und dem restlichen Vanillezucker marinieren. Das Schweizer Schokoladen-Törtchen mit dem Vanilleschaum und den karamellisierten Pekannüssen auf Tellern anrichten. Mit der Minze garnieren und servieren.

Patricia Ackermann am 15. November 2013