

Limonen-Schokoladentörtchen



Eine neue Kreation
von Isabelle Rossi aus Aspelt.

Fotos: Luc Deflorenne

Den Ofen auf 180° C vorheizen. Mit den kalten Zutaten einen Mürbeteig kneten, diesen zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und für mindestens eine Stunde kalt stellen.

Den Mürbeteig vierteln und vier Kreise ausrollen. Den Teig in gebutterte Törtchenformen drücken einen Kreis Backpapier auf den Teig legen und mit Linsen beschweren. Während ungefähr einer Viertelstunde ausbacken.

Die Linsen abschütten, das Papier von dem Teig abziehen und die Törtchen während fünf Minuten fertig backen.

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen, etwas abkühlen lassen und das Ei und die Butter unterrühren.

Die Sahne aufkochen, die Limonen waschen und die Schale abreiben. Die Limonenschale in die Sahne geben. Die Sahne mit der Schokolade vermischen und die Törtchen damit füllen. Für mindestens zwei Stunden kalt stellen.

Den Yoghurt mit dem Kirschlikör vermischen.

Wie auf dem Foto oben anrichten.

Zutaten für vier Personen

200 g Mehl	2 unbehandelte Limonen
70 g Zucker	20 g Butter
100 g Butter	100 ml Sahne
1 Ei	4 Feigen
½ Päckchen Backpulver	250 g Erdbeeren
Linsen zum Blindbacken	200 g Yoghurt
Backpapier	4 EL Kirschlikör
200 g weiße Schokolade	