

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Aroniatörtchen mit Schwarzbeersorbet, Mohnmiso und Duftpelargonie

Koch: Manuel Ressi

Zutaten

(für 4 Personen)

Für den Törtchen-Boden

- 60 g Butter
- 60 g weiße Schokolade
- 30 g Mohnmiso (alternativ: Erdnussbutter)
- 100 g Butterkekse
- 4 Tarte-Förmchen oder Ringe

Für die Aronia-Fülle

- 150 g Aronia
- 40 g Kristallzucker
- 2 Eier
- 2 Eidotter
- 50 g Butter
- 50 g weiße Schokolade

Für den Duftpelargonien-Sirup

- 100 ml Wasser
- 100 g Kristallzucker
- 25 g Zitronensaft

Quelle: ORF extra

- 25 g Duftpelargonienblätter

Für das Schwarzbeersorbet

- 250 g tiefgekühlte Schwarzbeeren (Heidelbeeren)
- 55 g Kristallzucker
- 4 g Zitronensaft
- 1 Blatt Gelatine
- 20 g Glukose

Für die Garnitur

- frische Duftpelargonienblätter
- frische Schwarzbeeren (Heidelbeeren)

Zubereitung

1. Zuerst für den Törtchen-Boden die Butterkekse fein zerbröseln. Butter und weiße Schokolade vorsichtig über Wasserdampf schmelzen lassen und mit dem Mohnmiso glattrühren. Dann die Keksbrösel dazugeben und alles zu einer gleichmäßigen Masse vermengen. Nun die Masse gleichmäßig in Tarte-Förmchen oder Ringe drücken und bis zur weiteren Verwendung kaltstellen.
2. Für die Aronia-Fülle Aronia und Kristallzucker in einem Topf aufkochen lassen. Eier und Eidotter einrühren und die Masse unter ständigem Rühren auf 80° C erhitzen. Vom Herd nehmen und Butter sowie weiße Schokolade einarbeiten, bis eine glatte Creme entsteht. Anschließend die noch warme Aronia-Fülle auf den vorbereiteten Törtchen-Böden verteilen und kaltstellen, bis die Creme vollständig fest geworden ist.
3. Für den Duftpelargonien-Sirup Wasser und Kristallzucker aufkochen, bis sich der Kristallzucker vollständig gelöst hat. Danach vom Herd nehmen, Zitronensaft und Duftpelargonienblätter dazugeben und ziehen lassen. Anschließend durch ein feines Sieb passieren und vollständig auskühlen lassen.
4. Für das Schwarzbeersorbet zuerst die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Schwarzbeeren gemeinsam mit Kristallzucker und Glukose in einem Topf langsam erhitzen und kurz aufkochen lassen. Nun die Masse mit einem Stabmixer fein pürieren. Die Gelatine gut ausdrücken und in der noch warmen Fruchtmasse vollständig auflösen. Den Zitronensaft einrühren, die Sorbet-Masse auskühlen lassen und anschließend in der Eismaschine cremig gefrieren lassen.

Tipp: Sollte jemand keine Eismaschine zuhause haben, einfach hochwertiges Eis oder Sorbet im Supermarkt kaufen.

5. Zum Schluss die Aronia-Törtchen aus den Formen lösen und auf Desserttellern anrichten. Je eine Nocke Schwarzbeersorbet dazugeben, mit Duftpelargonien-Sirup verfeinern und mit frischen Schwarzbeeren und Duftpelargonienblättern garnieren.