

Rezept

# Schokoeis-Törtchen mit Himbeersauce

Ein Rezept von Schokoeis-Törtchen mit Himbeersauce, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>30 g</b> Zartbitterkuvertüre	<b>75 g</b> Butter
<b>6</b> Eier (M)	<b>90 g</b> Zucker
<b>40 g</b> Mehl	<b>140 g</b> Zartbitterkuvertüre
<b>3</b> Eigelb (M)	<b>40 g</b> Zucker
<b>1</b> lauwarmer Espresso (2 cl)	<b>8 cl</b> Rum
<b>500 g</b> Sahne	<b>500 g</b> Himbeeren (oder Erdbeeren)
<b>1 TL</b> Zitronensaft	<b>2 EL</b> Puderzucker
Kakaopulver zum Bestäuben	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 12 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 405 kcal

## Zubereitung

1. Für den Biskuit den Backofen auf 175° (Umluft ist nicht geeignet) vorheizen. Die Kuvertüre hacken und mit der Butter in einem Topf bei kleiner Hitze schmelzen lassen. Die Eier trennen. Die Eiweiße mit dem Zucker steif schlagen. Die Eigelbe mit einer Gabel verrühren und unter den Eischnee ziehen, das Mehl daraufsieben und unterheben. Die Schokoladen-Butter-Mischung in die Eimasse fließen lassen und ebenfalls unterheben. Den Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen, glatt streichen und im Ofen (Mitte) etwa 12 Min. backen. Den Biskuit kurz ruhen lassen, mit dem Backpapier vom Blech ziehen und auf einem Gitter abkühlen lassen. Mit einem Ausstecher oder Glas (ca. 7 cm Ø) 12 Kreise ausstechen.
2. Für das Parfait die Kuvertüre hacken, in einer Metallschüssel über einem kochenden Wasserbad schmelzen lassen und beiseitestellen. Die Eigelbe mit dem Zucker und Espresso in einer zweiten Schüssel verrühren und über dem Wasserbad mit dem Schneebesen oder dem elektrischen Handrührgerät dickschaumig aufschlagen. Die Schüssel vom Wasserbad nehmen und die Masse 15 Sek. weiterschlagen, dann die Kuvertüre und die Hälfte des Rums untermischen. Die Schokomasse kurz abkühlen lassen, dabei gelegentlich umrühren. Die Sahne steif schlagen und unter die Schokomasse ziehen. Die Parfaitmasse auf ein Muffinblech mit 12 Mulden (etwa 7 cm Ø) verteilen. Die Biskuitböden mit dem restlichen Rum beträufeln und auf die Parfaitmasse legen, dabei leicht andrücken. Die Törtchen im Tiefkühlfach mindestens 4 Std. gefrieren lassen.
3. Für die Sauce 150 g Himbeeren mit dem Zitronensaft und 1 EL Puderzucker in einem hohen Gefäß mit dem Stabmixer pürieren. Die Himbeersauce durch ein feines Sieb streichen, um die Kerne zu entfernen. Die Muffinförmchen kurz in heißes Wasser tauchen. Mit einer Gabel jeweils in die Törtchen stechen und diese mit einer Drehbewegung vorsichtig aus den Mulden lösen. Die Schokoeis-Törtchen auf Teller setzen und einige Minuten nach Belieben im Kühlschrank temperieren. Dann mit dem restlichen Puderzucker und Kakao bestäuben und mit der Himbeersauce und den restlichen Himbeeren anrichten.