

Schokoladentörtchen mit Salbeikaramell und Fruchtsalbei-Chips - Für vier Personen

Rezept von Jean-Marie Dumaine (www.vieux-sinzig.com)

Zutaten:

Salbeibutter:

60 g Salbei
20 g Butter

Salbeikaramell:

400 g Kristallzucker
80 g Salbeibutter
200 ml Sahne
50 ml Trester
2 Blätter Gelatine

Salbeichips:

4 Stück Fruchtsalbei
50 g Zucker
100 ml Wasser
Puderzucker

Schokoladen-Mousse:

150 ml Vollmilch
½ Vanilleschote
30 g Zucker
2 Eigelbe
250 g Kuvertüre
600 ml Sahne, geschlagen

4 Portionierringe
4 Bisquitböden
45 Bisquitstäbchen
50 g Zartbittere Kuvertüre, flüssig

Schokoladentörtchen mit Salbeikaramell und Fruchtsalbei-Chips - Für vier Personen

Rezept von Jean-Marie Dumaine (www.vieux-sinzig.com)

Zubereitung:

Für die Salbeibutter den Salbei fein pürieren und mit der weichen Butter verrühren.

Für das Salbeikaramell den Zucker mit 1 EL Wasser gold braun karamellisieren. Mit der Sahne ablöschen und auf eine dickflüssige Masse reduzieren. Die im kaltem Wasser eingeweichte Gelatinen darin auflösen. Salbeibutter dazugeben und schwenken. Trester unterrühren.

Für die Salbeichips das Wasser mit dem Zucker aufkochen lassen. Den Fruchtsalbei 1 Minute darin kochen. Herausheben und gut abtropfen lassen. Auf ein mit einem Backpapier ausgelegten Backblech legen, mit Puderzucker bestäuben und bei 80 Grad im Heißluftofen 1 Stunde cross trocknen.

Für die Mousse das Eigelb mit dem Zucker verrühren und mit der warmen Vanillemilch vermengen. Die Masse bei 80 Grad cremig eindicken, jedoch nicht kochen lassen. In der Vanillecreme die Kuvertürstücke auflösen. Abkühlen lassen. Geschlagene Sahne unterheben und kalt stellen.

Für das Törtchen aus den Bisquitböden mit den Portionerringen Kreise im Durchmesser von 5 cm ausstechen. Aus den Bisquitabschnitten kleine Stäbchen in der Höhe der Portionerringe, ½ cm dick und 1 cm breit schneiden. Mit dem Salbeisirup befeuchten. Die Portionerringe auf ein Tablett legen und mit dem Bisquitböden und den Stäbchen auslegen. Die Mousse einspritzen. Den Salbeikaramell mit einer runden Tulle in der Mitte einen Kern spritzen. Abkühlen lassen und mit gespritzter Kuvertüre an der Oberfläche dekorieren.