

SCHOKOLADEN-BIRNEN-TÖRTCHEN

Für 5 Förmchen von 10 cm Durchmesser

Für den Biskuitteig:

65 g dunkle Kuvertüre

5 Eiweiße

110 g Zucker

90 g Marzipanrohmasse

4 Eigelbe

15 g Kakaopulver

Für den Karamell:

75 g Zucker

45 g Butter

30 g dunkle Kuvertüre

Außerdem:

3 nicht zu reife Birnen

Backpapier

Runde Ausstechform (10 cm Durchmesser)

Zubereitungszeit: 50 Min.

Backzeit: ca. 23 Min.



- 1) Ein Wasserbad vorbereiten. Die Kuvertüre in einer Schüssel über dem Wasserbad schmelzen lassen. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Ein Backblech mit hohem Rand mit Backpapier auslegen.
- 2) Die Eiweiße mit Zucker steif schlagen und kaltstellen. Die Marzipanrohmasse mit den Eigelben schaumig schlagen. Kuvertüre und Kakaopulver zugeben und unterrühren.
- 3) Den Eischnee unter die Marzipan-Schokoladen-Masse heben. Den Teig auf das Backblech streichen. Im Backofen (Mitte) 8 Min. backen.
- 4) Für den Karamell den Zucker mit 3 EL Wasser 5 Min. kochen lassen, mit der Butter ablöschen und die Kuvertüre unterrühren. Den Karamell auf 5 beschichtete oder flexible Förmchen aus Silikon verteilen.
- 5) Die Birnen schälen, entkernen und in feine Spalten schneiden. Die Birnenspalten ebenfalls in die Förmchen geben und im heißen Backofen (Mitte) bei 225° (Umluft 200°) 10-15 Min. backen.
- 6) Inzwischen aus dem Schokoladenbiskuit 5 Kreise ausstechen. Die Biskuitkreise auf die Birnen in den Förmchen legen, sofort im Backofen (Mitte) bei 225° (Umluft 180°) 2 Min. aufwärmen. Die Törtchen auf vorgewärmte Teller stürzen.