

# MARMORIERTE BIRNEN- SCHOKO-TARTELETTES

## ZUTATEN für 6 Portionen

500 ml Apfel- oder Birnenmost (bzw. Weißwein)

250 ml Birnensaft

200 g Kristallzucker

4-5 Fäden Safran

1 EL frischer Zitronensaft

4 kleine Birnen



1 P. süßer Mürbteig

1 EL Kakao



125 g dunkle Schokolade (70%)

¼-½ TL Kardamompulver

40 ml Schlagobers

3 kleine Eier

40 g Kristallzucker

## ZUBEREITUNG

- Most, Birnensaft und Kristallzucker mit den Safranfäden ca. 10 Minuten köcheln. Vom Herd nehmen, Zitronensaft begeben und die geschälten und halbierten Birnen einlegen und im Most vollständig auskühlen lassen (ev. über Nacht im Kühlschrank).

- Backrohr auf 175° C vorheizen.

- Mürbteig aus der Verpackung nehmen, mit Kakaopulver bestäuben und den Kakao mit einem Nudelholz leicht in den Teig eindrücken, dadurch wird der Teig marmoriert.

- Tarteletteförmchen mit Backtrennspray einsprühen oder leicht einfetten. Den Mürbteig in sechs Teile teilen und in die Förmchen einlegen, Ränder hochdrücken, überstehende Reste entfernen. Den Teig im Rohr 10 Minuten vorbacken.

- Inzwischen die **Schokocreme** vorbereiten: Schokolade im Wasserbad schmelzen, Kardamom und Obers dazurühren und abkühlen lassen.

- Eier trennen. Eischnee mit 1 Prise Salz steif schlagen. Eidotter mit Kristallzucker verrühren und die Schoko-Obers-Masse einrühren. Eischnee unterheben.

- Die vorgebackenen Tartelettes mit der Schoko-Obers-Masse bestreichen und weitere 5 Minuten im Rohr backen.

- Die Birnenhälften aus dem Most nehmen, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und fächerförmig einschneiden. Diese auf die Schoko-Tartelettes drapieren und weitere 5 Minuten backen, bis die Schokomasse an der Oberfläche fest ist, darunter aber cremig bleibt.

- Warm oder kalt servieren.

