

# Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern und Fruchtsoße

## Zutaten (für 6 Törtchen):

- 180 g Zartbitter-Kuvertüre
- 110 g Butter
- 3 sehr frische (Größe M) Eier
- 60 g Zucker
- 3 Prisen flockiges Meersalz
- 40 g Weizenmehl Typ 405

Kuvertüre grob hacken und mit der Butter in einer Metallschüssel über einem heißen Wasserbad unter Rühren vorsichtig schmelzen. Eier, Salz und Zucker in einer Rührschüssel mit einem Schneebesen so lange schaumig aufschlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Anschließend den Kuvertüre-Butter-Mix löffelweise dazugeben und schlierenfrei verrühren. Zuletzt das Mehl hineinsieben und untermischen. Förmchen oder Ringe mit Butter einfetten oder mit Backpapier auslegen. Den Teig auf die Förmchen oder Ringe verteilen und im Kühlschrank mindestens 3 Stunden kühl stellen.

Backofen auf 200 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die Schokoladentörtchen 8-10 Minuten backen.

## Zutaten für die Fruchtsoße:

- 500 g gemischte gelbe Früchte
- 40 g Zucker
- 30 ml Wasser
- 300 ml Apfelsaft
- alternativ: Weißwein
- 20 g Speisestärke
- 0,5 Schote Vanille

Die Früchte - es eignen sich zum Beispiel Ananas, Aprikosen, Mango, gelbe Melone, gelbe Kiwi, Pfirsiche, Physalis - putzen, schälen oder waschen und grob zerkleinern. Tiefkühlware etwas antauen lassen.

Den Zucker in einem ausreichend großen Topf mit dem Wasser bei mittlerer Hitze bernsteinfarben karamellisieren. Dabei nicht rühren, sondern den Topf möglichst nur schwenken. Sobald die gewünschte Farbe erreicht ist, den Karamell mit Fruchtsaft oder Wein abloschen, etwas Flüssigkeit zum Anrühren der Speisestärke beiseitestellen.

Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Vanillemark, -schote und die Früchte in den Topf geben und bei schwacher Hitze etwa 20 Minuten köcheln lassen. Die Vanilleschote entfernen und die Früchte mit einem Stabmixer pürieren. Die Speisestärke mit restlichem Saft oder Wein in einer Schale klumpchenfrei verrühren. Das Fruchtpüree aufkochen, die Stärkemischung einrühren und etwa 40 Sekunden unter Rühren köcheln lassen. Lauwarm oder kalt zu den Törtchen servieren.

Sendung/Quelle: Schmeckt. Immer.

Sendetermin: 24.11.2024

Koch/Köchin: Theresa Knipschild

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)