

Bestes Eierlikör-Dessert "Souffliertes Verpoorten-Schokoladen-Törtchen" (Dessert-Königin Alexandra Lang - Pâtissière des Jahres)

Zutaten

Die Königin der Süßspeisen. Alexandra Lang. Neue Eierlikör Dessert-Rezepte mit der Pâtissière des Jahres.

- Bestes Eierlikördessert "Souffliertes Verpoorten-Schokoladen-Törtchen"



Schokoladenmürbteig:

125 g Butter

75 g Puderzucker

25 g Haselnüsse gemahlen

1 Ei

200 g Mehl

10 g Kakao

Verpoorten Kern:

¼ Liter VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Halbkugel-Silikonmatten (3 cm Durchmesser) oder ein Gefäß (10 cm breit, 10 cm lang und 3 cm tief)

Backpapier

Ganache-Creme Souffliertes Törtchen:

90 g Crème fraîche

90 g Bitter-Schokolade geschmolzen (64 % Kakaogehalt)

Sabayone:

1 Ei

3 Eigelb

25 g Zucker

Zubereitung

1. Schokoladenmürbeteig - Eierlikör Dessert "Souffliertes Verpoorten-Schokoladen-Törtchen":

Alle Zutaten miteinander verkneten. Teig für ca. 1 Std. kaltstellen. Den Teig danach etwa 2 mm dünn ausrollen. Ca. 12 Törtchen (Größe wie oben beschrieben) damit auslegen. Törtchenböden im Ofen 10 – 15 Min. bei 200°C blindbacken, das heißt ohne Füllung, nur den reinen Teig backen.

2. VERPOORTEN-Kern (Halbkugel-Silikonmatten):

¼ Liter VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in Halbkugel-Silikonmatten abfüllen und einfrieren.

Oder VERPOORTEN-Kern (Gefäß):

Link zum Rezept: [Bestes Eierlikör-Dessert "Souffliertes Verpoorten-Schokoladen-Törtchen" \(Dessert-Königin Alexandra Lang - Pâtissière des Jahres\)](#)

Bestes Eierlikör-Dessert "Souffliertes Verpoorten-Schokoladen-Törtchen" (Dessert-Königin Alexandra Lang - Pâtissière des Jahres)

¼ Liter VERPOORTEN Original Eierlikör in das mit Backpapier ausgelegte Gefäß füllen und einfrieren. Danach aus der Form nehmen und in Würfel schneiden (1,5 x 1,5 cm).

3. Canache-Creme - Eierlikör Dessert "Souffliertes Verpoorten-Schokoladen-Törtchen":

Crème fraîche aufkochen und über die geschmolzene Bitter-Schokolade gießen. Die Canache-Creme glatt rühren. Bei ca. 40°C warm halten.

4. Sabayone - Eierlikör-Dessert "Souffliertes Verpoorten-Schokoladen-Törtchen":

Ei, Eigelb und Zucker zusammen schaumig schlagen. Die Schokoladen-Ganache-Creme dann unter die schaumige Eiermasse heben. In die blindgebackenen Mürbeteig-Tartletts den VERPOORTEN-Kern einlegen. Schokoladen-Eiermasse in die Tartletts verteilen und den VERPOORTEN-Kern damit vollständig bedecken. Dann die Törtchen einfrieren. Bei 200°C zehn bis 12 Minuten backen.

Nur manche mögen ´s heiß – aber alle mögen ´s süß!

Das weiß Alexandra Lang und machte sich mit ihrer Liebe zum kulinarischen Detail, mit ruhiger Hand und ihrer Extraportion Kreativität zur Königin der Süßspeisen: Nach einer Konditor-Ausbildung arbeitete sie in mehreren Hotels und Restaurants auf internationalem Niveau. Schnell zeigte sich bei der Tochter des Sterne-Kochs Manfred Lang die besondere Begabung fürs Süße.

Sie avancierte zum »Chef de Pâtissier« am Capella Schlosshotel, Velden, und am Romantik Hotel Residenz am See, Meersburg.

Die Gastro-Kritiker des Busche-Verlags haben die gerade mal 25-jährige Dessert-Künstlerin kürzlich zur »Pâtissière des Jahres« ausgerufen.

Eine besondere Auszeichnung: Sie ist die erste Frau, die diesen Titel tragen darf!

[Link zum Rezept: Bestes Eierlikör-Dessert "Souffliertes Verpoorten-Schokoladen-Törtchen" \(Dessert-Königin Alexandra Lang - Pâtissière des Jahres\)](#)