

Orangen-Schokotörtchen mit Ingwer-Zabaione

Dessert

Vorbereitungszeit: Minuten
Zubereitungszeit: Minuten } ½ Stunden

ZUTATEN / Portionen		4	6
Schokobiskuitboden (Fertigprodukt)	St	1	2
Marzipan	g	120	180
Schmand	EL	2	3
Orangen ~ 6 cm im Durchmesser	St	2	3
Mandel gehobelt	EL	4	6
Eigelb	St	2	3
Zucker	EL	2	3
Orangensaft	ml	80	120
Ingwerpulver	TL	¼	½
Himbeerpüree zum Verzieren			

VORBEREITEN:

1. Marzipan mit Schmand glatt rühren
2. Orangen dick schälen damit keine weiße Haut mehr zu sehen ist.
3. Orange in Scheiben schneiden
4. Vom Biskuitboden mit einem Glas (Durchmesser circa 6 Zentimeter) Kreise ausstechen
5. Mandeln rösten

ZUBEREITUNG:

1. **Törtchen:** Als erstes einen Boden mit Marzipanmasse bestreichen und 1 Orangenscheibe darauf setzen
2. Dann einen Boden beidseitig mit Marzipanmasse einstreichen auf die Orangenscheibe setzen
3. nochmals 1 Boden beidseitig mit Marzipanmasse einstreichen auf die Orangenscheibe setzen
4. Mit einer Orangenscheibe abschließen
5. Außen herum das Törtchen mit Marzipanmasse dünn ummanteln, danach in gerösteten Mandeln wälzen. Das Törtchen kalt stellen
6. **Zabaione:** Eigelb mit Zucker und Orangensaft über heißem Wasserbad schaumig schlagen, mit Ingwer würzen.
7. **Anrichten:** Auf flachem Teller als Spiegel angießen, Törtchen halbieren und darauf setzen. Schaum mit Himbeerpüree antropfen und mit dem Zahnstocher verziehen