

# Schoko-Creme brûlée-Törtchen mit Bananen-Sorbet

## Für vier Portionen:

100 g Butter, in Würfel	50 g Puderzucker	150 g Mehl
1 Prise Salz	Mehl, Butter	180 ml Milch
1/2 Vanilleschote, Vanillemark	120 g Zartbitterschokolade	2 Eigelbe
1 Ei	8 Tarteförmchen, (10 cm)	600 g vollreife Bananen
2 EL Puderzucker	2 Zitronen	2 cl Kirschlikör
2-3 EL brauner Zucker	Minze zur Garnitur	

Für den Mürbeteig die Butter mit Puderzucker, Mehl, Salz und einem Esselöffel Wasser in der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verkneten. In Klarsichtfolie wickeln und 30 Minuten kalt stellen.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Tarteförmchen mit Butter fetten und mit Mehl austäuben. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, acht Kreise mit einem Durchmesser von zwölf Zentimeter ausstechen und in die Förmchen legen. Leicht andrücken, den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Im vorgeheizten Backofen zehn Minuten vorbacken.

Die Milch mit dem Vanillemark erwärmen und vom Herd nehmen. Schokolade in Stücke brechen und in die Milch einrühren. Eigelb und Ei verquirlen und unter die Schokosahne rühren.

Die vorgebackenen Böden mit der Schokosahne befüllen. Den Ofen auf 100 Grad zurückschalten und weitere 20 bis 25 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und ganz erkalten lassen.

Für das Sorbet die Zitronen halbieren, den Saft auspressen. Die Bananen schälen und zusammen mit dem Zitronensaft, Puderzucker und Kirschlikör pürieren. In der Eismaschine cremig gefrieren.

Die Törtchen mit dem braunen Zucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner flambieren. Mit je einer Nocke Bananensorbet und etwas frischer Minze servieren.

Johann Lafer am 18. März 2017