

Romantische Torten-Bombe

Für 4 Personen

10 Butterkekse	400 g Butter	0,5 Zitrone, unbehandelt
1 Pomelo	1 Grapefruit	1 Orange
1 Schote Chili	Schaumküsse	Pistazienkerne
Campari	Weißwein	Zucker
Mehl	Butter	

Die Butterkekse in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz zu gröberen Stückchen zermahlen. Die Schale der Zitrone abreiben und den Saft auspressen. Die Butter mit einer Prise Zucker sowie Abrieb und Saft der Zitrone verrühren und die Keksbrösel unterheben, bis es einen kompakten Teig ergibt. Diesen in eine Tortenform oder einen Ausstechring am Boden fünf Millimeter dünn ausstreichen. Im Kühlschrank erstarren lassen. Die Pomelo, Grapefruit und Orangen filetieren, die Filets dritteln und dekorativ auf dem Keksboden auslegen. Aus dem restlichen Saft der Zitrusfrüchte inklusive etwas Zucker, einem Schuss Campari und Weißwein aufkochen lassen und mit Hilfe etwas Mehlbutter (Mehl und Butter im Verhältnis 1:1 verrührt) abbinden, also

in die kochende Flüssigkeit einrühren und sämig binden lassen. Kurz vor dem Servieren die abgekühlte Glasur über die Zitrusfrüchte träufeln. In einer Pfanne zwei Esslöffel Zucker dünn ausstreuen und die Pistazienkerne flach darüber streuen. Bei mittlerer Hitze ganz langsam karamellisieren lassen, dann gelegentlich die Pistazienkerne schwenken, so dass sie rösten und von allen Seiten mit Zucker vermischt sind. Gegebenenfalls noch einen bis zwei Teelöffel Zucker nach und nach vorsichtig hinzugeben. Auf ein Backblech geben und abkühlen lassen. Kurz vor dem Servieren dekorativ auf die Torte geben. Von den Schaumküssen den Boden entfernen, den Schokoladenüberzug samt Eiweiß mit Hilfe einer Gabel leicht zerdrücken und mit ein paar zermahlenen Butterkekse zu Streuseln vermischen. Diese leicht auf die Torte geben, den Ring vorsichtig von der Torte ablösen und servieren. Die Chilischote der Länge nach vier bis fünf mal einschneiden, in kaltem Wasser kurz einlegen, so dass die zu einer Blüte ähnlich aufbricht und dekorativ neben die Torte legen.

Alexander Herrmann am 01. Oktober 2010