

# Johann Lafer | Schoko-Crème brûlée-Törtchen mit Bananen-Sorbet

---

## Zutaten für 4 Portionen

### Für die Törtchen:

- 100 g Butter in Würfel
- 50 g Puderzucker
- 150 g Mehl
- 1 Prise Salz
- Mehl zum Ausrollen und für die Formen
- Butter zum Fetten der Formen
- 180 ml Milch
- 1/2 Vanilleschote
- 120 g Zartbitterschokolade
- 2 Eigelbe
- 1 Ei
- 8 Tarteförmchen, ca. 10 cm Durchmesser

### Für das Sorbet:

- 600 g vollreife Bananen
- 2 EL Puderzucker
- 2 Zitronen
- 2 cl Kirschlikör
- 2 – 3 EL brauner Zucker
- Minze zur Garnitur

## Zubereitung:

Für den Mürbeteig die Butter mit Puderzucker, Mehl, Salz und 1 EL 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 ausstäuben. Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche ausrollen, 8 Kreise mit einem Durchmesser von 12 cm ausstechen und in die Förmchen legen. Leicht andrücken, den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Im vorgeheizten Backofen 10 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 Bananen-Sorbet und etwas frischer Minze servieren.

*Rezept: Johann Lafer*

*Quelle: Lafer! Lichter! Lecker! 18.03.2017*

*Prominente Gäste: Dagmar Koller & Jörg Knör*