



CAMBOZOLA Nuss-Törtchen mit Sauternes-Sabayon

Zutaten für 4 Personen:

150 g CAMBOZOLA

40 g Butter

10 g Zucker

70 g Walnüsse

70 g Mandeln

2 Eigelb

40 g Zucker

220 ml Sauternes, edelsüßer Weißwein

160 ml Sahne

je 200 g Walderdbeeren und Himbeeren
oder

4 kleine Erdbeeren, hauchdünn
geschnitten

Weintrauben und Feigen zur Dekoration

Zubereitung:

1. Weiche Butter mit Zucker, klein geschnittenem CAMBOZOLA und der Hälfte der Nüsse und Mandeln in einen Mixer geben und fein pürieren. Den Rest der Nüsse unter die Masse heben.
2. 4 Servierringe (Ø ca. 7,5 cm) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen und die Käse-Nuss-Masse gleichmäßig auf die Ringe verteilen, sodass kleine, runde Törtchen entstehen. Dann die Ringe abziehen und das Blech im Kühlschrank kaltstellen.
3. Für das Sabayon die Eigelbe mit Zucker und Sauternes in einer Schüssel im heißen Wasserbad schaumig aufschlagen, bis die Masse etwa das doppelte Volumen hat. Schüssel aus dem Wasserbad nehmen und die zuvor geschlagene Sahne vorsichtig unterheben. Das Sabayon kaltstellen.
4. Je ein CAMBOZOLA-Nuss-Törtchen in die Mitte eines Tellers setzen, mit einigen Beeren anrichten und dann das Sabayon darüber träufeln. Mit Weintrauben und einer Feigenhälfte garnieren und servieren.

Tipp: Gratinieren Sie die Nuss-Törtchen im Ofen bei starker Oberhitze ganz kurz, dann erst mit Früchten und Sabayon anrichten. Statt Sauternes können Sie süßen Dessertwein (Trockenbeerauslese, Eiswein) verwenden, alkoholfrei geht es mit weißem Traubensaft.

