



Schokoladen-Oliven-Törtchen mit Schokoladensabajon, Pfisichmousse und Orangen-Kiwi-Fächer an Orangenbutter

Zutaten: 1 Ei
 1 Eigelb
 10 gr. Zucker
 75 gr. Butter
 20 gr. Püree von schwarzen Oliven
 75 gr. Bitterschokolade
 20 gr. Mehl

Form mit Butter bestreichen und mit Zucker bestreuen.

Ei, Eigelb und Zucker schlagen – Butter Olivenpaste und Schokolade im Wasserbad schmelzen und Mehl unterheben. Mit dem Eischaum vermischen in Förmchen füllen.

Auf 200 Grad 10 bis 15 Minuten backen.

Heiß servieren!!!