

# Matjes-Schoko-Törtchen

Frischer Matjes trifft auf raffinierte Zutaten

**Jetzt heißt es tapfer und mutig sein. Dieses Matjesrezept verschlägt auf den ersten Blick vielen den Atem. Doch bleib ganz entspannt. Ein Törtchen vom frischen Matjes mit Schoko ist ein echter Gaumenschmaus. Die Zubereitung ist einfach und der Genuss anschließend groß.**

## Zutaten

- 1 Birne
- 100 g Nuss-Nougat-Creme
- 100 ml Orangensaft
- 6 cl Amaretto
- 3 g Pulvergelatine
- 4 kl Scheiben Christstollen
- 4 Wintermatjesfilets (ca. 200 g)
- 1 Becher Schlagsahne
- 50 g Preiselbeeren
- 20 g Raspelschokolade

## Zubereitung

- Nuss-Nougatcreme mit dem Orangensaft und einem guten Schuss Amaretto in einen Topf geben und unter ständigem Rühren leicht erhitzen, bis sich alles miteinander verbindet.
- Die Birne in sehr feine Würfel schneiden, anschließend mit der entstandenen Creme vermengen und kaltstellen.
- Die Pulvergelatine in etwas Amaretto auflösen und mit der Birnen-Nuss-Nougat-Creme-Salsa vermengen.
- Den Christstollen in Scheiben schneiden und mit Ausstechern verschiedene Formen ausstechen. Die ausgestochenen Christstollenstücke mit der Birnensalsa bestreichen.
- Den Wintermatjes in kleine feine Würfelchen schneiden und auf die Salsa geben, dann ebenfalls mit einer Schicht Salsa bedecken. Nun die Törtchen wieder kaltstellen.
- Die Sahne schlagen und mit Preiselbeeren und etwas Amaretto vermengen. Anschließend die Törtchen mit der Sahnecreme bestreichen und mit Schokoladenraspel verzieren. Vielleicht noch mit einer Amarenakirsche krönen.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/matjes-schoko-toertchen/>