

## CAMBOZOLA-Nuss-Törtchen mit Sauternes-Sabayon

### ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- 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.



4. 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.
5. 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.