Nah&Frisch

Schafmilchbetrieb Gmeiner User

Himbeertörtchen

Dessert Brot&Gebäck Süße Gerichte

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ●●●○○

Biskuit:
Eidotter und Zucker schaumig schlagen Eiweiß zu Schnee schlagen Eischnee und Mehl abwechselnd unter die Dotter-Zuckermasse heben.
Den Biskuit dünn auf ein Blech streichen und bei ca. 200 °C 10 Min. backen.

Creme:
Schaftopfen, Staubzucker, Eidotter, Vanilleschote, Zitronensaft und -schale glatt rühren Gelantine im Rum und Himbeerpüree auflösen und vorsichtig zur Topfenmasse geben Die geschlagene Sahne unterheben.

Runde Kreise aus dem Biskuit ausstechen (müssen auf die Förmchen passen).

Die Förmchen mit der Topfenmasse füllen und einen Biskuitkreis draufgeben Mindestens zwei Stunden kühlstellen.

Himbeeren, Zucker und Zitronensaft zu einer köstlichen Sauce pürieren.

Die Törtchen aus den Förmchen lösen und auf einen Teller stürzen. Mit Himbeersauce und Früchten garnieren.

ZUTATEN

Biskuit

- 3 Eiklar
- 60g Feinkristallzucker
- 1 TL Vanillezucker
- 3 Eidotter
- 70g Mehl

Creme

- 120g Schaftopfen
- 70g Staubzucker
- 1 Eidotter
- etwas Vanilleschote
- 1/2 Zitrone (Saft und Schale)
- 3 Blatt Gelantine
- 1 TL Rum
- 2 EL Himbeerpüree
- 200 ml Schlagobers

Himbeersauce

- 100g Himbeeren
- Zucker nach Geschmack
- Zitronensaft

Zubereitung