

Rezept des Monats Juli 2025: Himbeer-Sahne-Törtchen

Zutaten für 6 Stück		Zubereitung
6	Dessertringe Ø 8 cm Butter Puderzucker	Dessertringe leicht buttern, mit Puderzucker bestäuben. Auf eine feste, flache Platte stellen. Backofen vorheizen Ober-/Unterhitze 180°C Springform Ø 26 cm mit Backpapier auslegen.
3 1 Prise 90 g 70 g 20 g	Eier getrennt Salz Zucker sehr fein Mehl Type 550 Kakaopulver	Für den Biskuitboden Eiweiß mit Salz steif schlagen, Zucker langsam einrieseln lassen. Eigelbe nacheinander unterrühren. Mehl und Kakao vermischen, auf die Eier-Masse sieben und unterheben. Teig in die Backform geben und glattstreichen. 12 Minuten backen (Holzstäbchenprobe) und abkühlen lassen. Mit den Dessertringen jeweils einen Boden ausstechen und auf einer Platte platzieren.
300 g 4 EL ½	Himbeeren Zucker Bio-Zitrone →Saft	Für die Creme Himbeeren und Zucker einmal aufkochen, 5 Minuten köcheln lassen, durch ein Sieb streichen und abkühlen lassen. Zitronensaft unterrühren. 6 EL Himbeer-Püree zur Garnitur zur Seite stellen.
6 Blatt 150 g 2 EL 150 ml	Gelatine Vollmilch-Joghurt Zitronensaft Sahne	Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Joghurt mit übrigem Himbeerpüree und Zitronensaft glattrühren. Sahne steif schlagen. Gelatineblätter ausdrücken, bei geringer Hitze auflösen, <u>3 EL Joghurtmasse</u> zur Gelatine rühren (Temperatenausgleich), diese dann unter die Joghurtmasse rühren. Sahne unterheben. Masse in die Dessertringen verteilen, glattstreichen und abgedeckt 3 Stunden oder über Nacht kaltstellen.
6	Minzeblättchen, gehackte Pistazien oder Himbeeren	Törtchen mit einem Messer aus der Form lösen, auf einen Teller setzen, mit je 1 EL Himbeerpüree bestreichen, mit dem gewünschten Topping garnieren.

