Beeren Mousse Törtchen mit Dekorand



Von Kuchenfee

Rezept ausgelegt für 1Stange der Dessertformen. Achtung: Die Stangen passen meistens leider NICHT in Haushaltsübliche Gefrierschränke. Normale Dessertringe funktionieren selbstverständlich auch. Da sollten dann ca. 8 Desserts bei rauskommen. Ausserdem werdet ihr wie ich vermutlich etwas vom Biskuit übrig haben!

VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
15 min	**50 min**	**n/a**	**1 Std. 5 min**

10 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

3 x	Eier
3 x	Eigelb
120 g	Zucker
2	Vanillinzucker
Päckchen	
1 Prise	Salz
100 g	Mehl
15 g	Puddingpulver Vanille

DEKORMASSE

18 g	Butter
18 g	Puderzucker
15 g	Eiweiß
18 g	Mehl

MOUSSE

350 ml	Sahne
240 g	Beerenjoghurt
8 g	Agartine
200 ml	Wasser
	oder Fruchtsaft + Wasser
60 g	Zucker
2 x	Eiweiß
	Größe M (kann im Notfall weggelassen werden)

SPIEGEL + KERN

65 g	Beeren
	püriert
15 g	Zucker
1 Blatt	Gelatine

Werkzeuge

- Küchenmaschine / Handrührgerät
- Gummilippe
- Spritzbeutel
- Waage
- Dessertringe
- Randfolie
- Tortenkamm

Zubereitung

01 Umluft 190°C

OberUnterhitze 220°C

Ca. 10-12 Minuten

1. MOUSSE

01 Kocht Agartine mit 200ml Flüssigkeit auf. Falls ihr Himbeersirup zum Beispiel daheim habt könnt ihr einen schluck des Sirups dazu geben oder zb. etwas Kirschsaft benutzten oder sonstige Säfte. Solange die Mischung bei max. 100ml Wasser + 100ml anderer Flüssigkeit bleibt.

02 Schlagt Eiweiß & Zucker zu einer Baisser.

03 Schlagt Sahne steif.

04 Gebt die noch heisse Agartinemischung unter den Beerenquark und verrührt alles gleichmäßig. Wartet eventuell einige Minuten falls die Mischung noch SEHR heiss ist bevor ihr die Baisser vorsichtig unterhebt.

05 Als letztes kommt die Sahne dazu, die kann aber erst untergehoben werden wenn die restliche Mischung noch Raumtemperatur hat! Bitte hebt die Sahne nicht unter warme Massen, dann geht alles kaputt!

2. SPIEGEL + KERN

01 Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

02 Beeren pürrieren, mit Zucker vermengen.

03 Gelatine nach 10 Minuten Quellzeit aus dem Wasser holen, ausdrücken und in der Mikrowelle VORSICHTIG! schmelzen. (Kocht die Gelatine, ist sie kaputt, also bitte nur GANZ VORSICHTIG in der Mikrowelle erhitzen bis alles flüssig ist!)

04 Die Gelatine zum Püree geben, alles gründlich verrühren und dann für die Fruchtkerne entweder in Toffifeschälchen einfüllen und komplett einfrieren oder als Spiegel über die gefrorenen fertigen Törtchen geben.