Rhababer Erdbeer Mousse Törtchen



Von Kuchenfee

Dieses Rezept ist ausgelegt für bis zu 10 Törtchen. Das von ein paar der hergestellten Rezepte Reste bleiben ist leider nicht vermeidbar. Rezept reicht für ein haushaltsübliches Blech.

Hinweise:

BACKZEIT & TEMPERATUR:

Umluft 190°C
OberUnterhitze 220°C

Ca. 10-12 Minuten (sobald die Ränder goldig werden sollte geprüft werden ob die Masse schon durchgebacken ist – mit den Finger kann man testen ob die Masse schon „trocken“ ist. Eine Stäbchenprobe ist hier nicht besonders hilfreich!)

VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
15 min	**55 min**	**n/a**	**1 Std. 10 min**

14 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

BISKUIT

- **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

Werkzeuge

- Waage
- Küchenmaschine / Handrührgerät
- Schneebesen
- Spritzbeutel

Zubereitung

1. BISKUIT

01 Für den Dekor, Butter & Puderzucker cremig rühren. Eiweiß dazu, Mehl dazu. Nach Wahl einfärben.

02 Masse mit Hilfe einer Schablone oder eines Kammes auf Backpapier aufbringen.

03 Blech nach Möglichkeit einfrieren oder kalt stellen.

04 Ofen vorheizen.

05 Eier des Biskuit min. 10 Minuten mit Zucker, Vanillinzucker & Salz aufschlagen.

06 Mehl & Puddingpulver sieben und vorsichtig unterheben. Direkt auf den gekühlten Dekor geben und am besten mit Hilfe einer Winkelpalette gleichmäßig dünn verstreichen.

07 Sofort backen!