BEERENTÖRTCHEN

5 bei 25 Bewertungen

1 h 30 min | Biskuit | 2 h | Heißluft | 180 Grad | 30 min

Zubereitung

1. Für den Biskuitteig (Biskuitteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/biskuit/)) die Eier gemeinsam mit dem Zucker mindestens 5 Minuten schaumig rühren. Mehl und Kakao vorsichtig unterheben. Dabei immer nur Esslöffel für Esslöffel zum Teig geben, bis das ganze Mehl verbraucht ist. Am Schluss noch das Mineralwasser langsam einrühren.

2. Die Masse auf ein mit einem Backrahmen (ca. 30 x 40 cm) versehenen Backblech streichen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 10 Minuten backen. Gut auskühlen lassen. Aus dem Boden mit 15 Förmchen (https://www.backenmitchristina.at/produkt/dessertring/) Kreise ausstechen. Die Ausstecher um die Törtchen stehen lassen, damit die Creme gut eingefüllt werden kann.

3. Für die Creme die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Naturjoghurt mit dem Zucker und dem Mark der halben Vanilleschote vermischen. Das Schlagobers steif schlagen. Die Gelatine gut ausdrücken, in 2 EL warmem Wasser auflösen und gut mit der Joghurtmasse vermengen. Am Schluss noch das Schlagobers unterheben. Die Creme anschließend auf den Böden verteilen und 1 Stunde kaltstellen.

4. Für den Beerenspiegel die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Beeren pürieren und mit dem Zucker und dem Zitronensaft vermischen. Wer mag, kann sie noch durch ein Sieb passieren. Die Gelatine in 2 EL warmem Wasser auflösen und gut mit dem Beerenpüree vermengen. Anschließend auch auf den Törtchen verteilen und ein paar Stunden kaltstellen.

Zutaten

FÜR 15 TÖRTCHEN Ø 6 CM

BISKUITTEIG

4	Eier
120 g	Zucker
120 g	Weizenmehl
15 g	Kakaopulver
4 EL	Mineralwasser

CREME

6 Blatt	Gelatine
500 g	Naturjoghurt
80 g	Zucker
300 g	Schlagobers
0.5	Vanilleschote

BEERENSPIEGEL

200 g	gemischte Beeren
2 Blatt	Gelatine
70 g	Zucker
	Saft von einer halben Zitronen

Natürlich kann das Rezept auch für eine große Torte verwendet werden.