

BEERENTÖRTCHEN

★★★★★ 5 bei 29 Bewertungen

Backen
mit
Christina



Zubereitung

- 1** Für den Biskuitteig ([Biskuitteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/biskuit/) (<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) versehenes 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/) (<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.