



**Limetten Törtchen**

Törtchen: 8 Stück
Verwendetes Zubehör: Silikomart Mini Truffes, Silikomart Truffes

**Cremeux aus exotischen Früchten**

* 100 g Püree aus exotischen Früchten
* 1 Ei
* 1 Eidotter
* 20 g Zucker
* 1 Blatt Gelatine
* 60 g Butter

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Das Püree, das Ei, das Eigelb und den Zucker in einen Kochtopf geben und unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze auf ca. 82 ° aufkochen lassen. Die Temperatur darf nicht zu hoch sein, sonst produziert ihr Rührei. Danach die Gelatine darin auflösen. Anschließend ev. durch ein Sieb in eine schmale, hohe Rührschüssel geben und auf ca. 40° abkühlen lassen. Die Butter in kleine Würfel schneiden und sobald die Fruchtmasse abgekühlt ist, die Butter mit einem Stabmixer unterrühren. Vorsicht: nicht zu viele Luftblasen erzeugen ☺. Das Cremeux in die Mini-Truffesformen geben und über Nacht in den Tiefkühler stellen.

**Mirrorglaze**

* 150 g Glukosesirup
* 150 g Zucker
* 75 g Wasser
* 10 g Pulvergelatine (ersatzweise 5 Blatt Gelatine)
* 60 g kaltes Wasser
* 150 g weiße Kuvertüre oder Callets
* 100 g [gesüsste Kondensmilch](https://www.amazon.de/Nestl%C3%A9-Kondensmilch-gezuckert-Fett/dp/B010VO6CFQ/ref%3Dsr_1_4?__mk_de_DE=%C3%85M%C3%85%C5%BD%C3%95%C3%91&dchild=1&keywords=nestle+kondensmilch&qid=1603224698&sr=8-4) (gibt es natürlich auch im Supermarkt ☺)
* Lebensmittelgelfarbe (grün/limettengrün)

Die Pulvergelatine in 60 g kaltem Wasser einrühren und quellen lassen. Glukosesirup, Zucker und 75 g Wasser in einen Kochtopf geben und aufkochen lassen. Sobald der Zuckersirup 103° erreicht hat, vom Herd nehmen, die gezuckerte Kondensmilch einrühren und die gequollene Gelatine darin auflösen. Die gehackte Kuvertüre in eine hohe Rührschüssel geben und die Flüssigkeit darüber gießen. Etwas stehen lassen und vor dem Mixen die Lebensmittelfarbe dazugeben. Danach mit dem Stabmixer auf emulgieren. Darauf achten, dass keine Luftblasen eingeschlagen werden. Sobald die Glasur schön sämig ist, mit Klarsichtfolie direkt auf der Oberfläche abdecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

**Shortbread** (C. Michalak)

* 37 g Puderzucker
* 100 g Mehl Type 550
* 20 g Stärkemehl
* 110 g weiche Butter
* 1 g Salz

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.  Puderzucker, Mehl, Stärke und Salz in einer Schüssel kurz vermischen. Die Butter in kleine Würfel schneiden, hinzufügen und alle Zutaten sorgfältig, aber nicht zu lange verkneten. Der Teig ist etwas klebrig, am besten geht das Ausrollen zwischen zwei Schichten Backpapier ☺. Die Teigplatte auf einem Blech liegend  für 15 Minuten in den Kühlschrank stellen. Anschließend die obere Backpapierschicht abziehen und aus dem Teig Kreise mit 5 cm Durchmesser ausstechen. Die Teigkreise entweder auf einer speziellen Backmatte für Mürbteig oder auf dem Backpapier ca. 10 Minuten backen. Ich würde mich nicht auf meine Zeitangabe verlassen, jedes Backrohr ist anders. Schaut lieber hinein - wie sagt man doch: Auf Sicht backen ! ☺
Die Kekse können "theoretisch" im Voraus gebacken werden. Ich würde das nicht empfehlen. Die Gefahr, dass sie bis zur Verwendung vernascht sind, ist groß ☺☺.

**Matcha-Limetten-Financierteig** (M. Lubbe)

* 80 g Puderzucker
* 30 g Mehl
* 1 Prise Backpulver
* 1 Teel. Matcha Tee
* 30 g gemahlene Pistazien (ersatzweiße geschälte Mandeln)
* 2 Eiweiß
* Abrieb einer Bio Limette (altern. Bio Zitrone)
* 50 g geschmolzene Butter

Den Backofen auf ca. 170° Ober/Unterhitze vorheizen. Eine Springform mit 22 cm Ø mit Backpapier auslegen.
Die Butter schmelzen. Puderzucker, Mehl, Backpulver und Matchateepulver in eine Schüssel sieben und vermischen. Die gemahlenen Pistazien und den Limettenabrieb hinzufügen. Das Eiweiß nur ein wenig mit einer Gabel verschlagen, zu den trockenen Zutaten geben und verrühren. Zum Schluss die geschmolzene Butter mit einem Gummischaber einrühren. Den Teig in die Form geben (ca. 1/2 cm dick) und 15-20 Minuten backen. Abkühlen lassen und acht Kreise mit 5 cm Durchmesser ausstechen.

**Limettenmousse**

* 125 g Vollmilch
* 100 g Sahne
* Dünn abgeschälte Schale ½ Bio Zitrone
* 3 Eigelbe
* 75 g Zucker
* 50 g Limettensaft
* 5 Blätter Gelatine
* 250 g Schlagsahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Milch und die Sahne in eine Kochtopf geben und erhitzen. Die Eigelbe mit dem Zucker in einer Rührschüssel mit einem Schneebesen etwas verschlagen. Die heiße Sahnemilch zugießen und verrühren. Alles wieder zurück in den Topf geben und unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze auf 82° aufkochen lassen. Die Masse dickt puddighaft ein. Wenn die Temperatur erreicht ist, die Gelatine darin auflösen und in eine Schüssel geben. Gegebenenfalls durch ein Sieb streichen, um kleine Klümpchen zu entfernen. In einem feinen Strahl nun den Limettensaft zugeben und verrühren. Die Masse abkühlen lassen, dabei gelegentlich umrühren. Sobald die Creme auf ca. 30° abgekühlt ist, kann die cremig geschlagene Sahne untergehoben werden.

**Zubereitung und Fertigstellung**

Das Limettenmousse zu etwa zwei Drittel in die Silikonform geben. Danach die vorbereitete Cremeuxkugel in die Mitte legen und etwas eindrücken. Nochmals etwas Mousse darüberstreichen und zum Schluß mit dem Financierteig abdecken. Die Kugeln nochmals über Nacht in den Tiefkühler geben.

Am nächsten Tag die Mirrorglaze in der Mikrowelle oder über dem Wasserbad auf 45° erwärmen und anschließend wieder auf ca. 35° abkühlen lassen. Bei dieser Temperatur kann die Glaze verwendet werden. Eine flache Schale oder ein Blech vorbereiten, darauf kleine Schnapsgläschen platzieren. Auch die Shortbreadkekse zurecht legen.
Die Törtchen ausformen und auf die Gläschen stellen. Die Mirrorglaze nochmals vorsichtig umrühren und dann die Törtchen glasieren. Durch die Kälte zieht die Glasur sofort an und die Nasen am unteren Rand können mit einem scharfen Messer abgeschnitten und leicht nach innen gestrichen werden. Die Kugeln vorsichtig auf einen Mürbteigkeks platzieren und nach Lust und Laune noch etwas dekorieren.

♥♥♥