

AnnThereseSophie

TORTEN UND SO



Cheesecake | Himbeer | Tartelettes

Stückanzahl: 6 Tartelettes

Zubehör: [Silikomart Kit Tarte quadratisch](#) (Tartelettesringe und Silikonform)

Himbeermousse

- 60 g Himbeerpüree
- 72 g Milch
- 72 g Sahne
- 10 g Zucker
- 42 g [Valrhona Inspiration Himbeere](#) od. weiße Kuvertüre
- 2 1/2 Bl. Gelatine
- 120 g Schlagsahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Milch und die Sahne zusammen mit dem Himbeerpüree und dem Zucker erhitzen. Den Topf vom Herd nehmen und die Gelatine darin auflösen. Die Masse über die Kuvertüre gießen und kurz stehen lassen. Dann gut zu einer sämigen Masse verrühren, ggf. mit dem Stabmixer emulgieren. Abkühlen lassen - sobald die Creme etwa 30° erreicht hat, die cremig geschlagene Sahne unterheben. Das Mousse in die Silikonform füllen, mit Klarsichtfolie abdecken und über Nacht einfrieren.

Mandelkokosbiskuit

- 30 g geriebene und geschälte Mandeln
- 20 g Zucker (I)
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 2 Eiweiß
- 22 g Zucker (II)
- 35 g Mehl
- 2 Esslöffel Kokosraspeln

Das Backrohr auf 180° Grad Ober/Unterhitze vorheizen. Das Ei, das Eigelb, die Mandeln und den Zucker (I) in der Küchenmaschine dick schaumig rühren. Die Eiweiße mit dem Zucker (II) zu steifem Schnee schlagen und mit dem gesiebten Mehl vorsichtig unterheben. Zum Schluss noch die Kokosraspeln untermengen. Die Biskuitmasse ca. 1 cm dick auf eine Silikonmatte oder ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und ca. 20 min backen. Auskühlen lassen.

Mirrorgläze

- 120 g Glukosesirup
- 120 g Zucker
- 60 g Wasser (I)
- 80 g gesüßte Kondensmilch
- 100 g weiße Kuvertüre gehackt oder Callets
- 8 g gemahlene Gelatine
- 48 g Wasser (II)
- [rote Lebensmittelgelfarbe](#)

Die gemahlene Gelatine im Wasser (II) einweichen. Glukosesirup, Zucker und Wasser in einem Kochtopf zum Kochen bringen. Bei 103 ° vom Herd nehmen, die Kondensmilch und die Gelatine untermengen. Dann über die gehackte Kuvertüre gießen und kurz stehen lassen. Die Lebensmittelfarbe zugeben und mit dem Stabmixer die Glasur aufemulgieren. Den Pürierstab immer schön unter der Oberfläche halten, damit keine Luftbläschen eingeschlagen werden. Die Glasur mit Klarsichtfolie direkt an der Oberfläche abdecken und über Nacht im Kühlschrank lagern.

Mürbteig - Pâte Sucré

- 75 g weiche Butter
- 50 g Puderzucker
- 15 g gemahlene Mandeln
- Mark einer halben Vanilleschote
- 130 g Mehl
- 1 Eidotter, ev. mit etwas Eiweiß verschlagen
- 1 Prise Salz

Butter und Puderzucker cremig rühren, anschließend die übrigen Zutaten hinzufügen und schnell zu einem glatten Teig verarbeiten. Erst in der Küchenmaschine kurz verrühren, danach kurz verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank legen.

Nach der Ruhezeit den Teig etwa 3-4 mm dick ausrollen. Die Tartelettesringe auf eine Silikonmatte stellen und mit dem Teig auslegen. Vorerst für ca. 15 Minuten in den Tiefkühler stellen. Dadurch erspart man sich das Blindbacken und verhindert größtenteils das Absinken des Randes. Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Diese Ringe haben einen gelochten Rand, der ganz das Absinken verhindert. Sie sind wirklich fantastisch, ich kann sie euch nur empfehlen.

Den Teig nun für ca. 20 Minuten hellbraun backen. Auskühlen lassen.

Himbeergelee

- 100 g Himbeerpüree
- 5 g Zitronensaft
- 15 g Zucker
- 2 g Pektin

Die Hälfte des Zuckers mit dem Pektin vermischen. Das Fruchtpüree mit dem restlichen Zucker und dem Zitronensaft aufkochen lassen. Das mit Zucker vermischte Pektin einrühren und ca. 2 Minuten leicht köcheln lassen. Das Gelee abkühlen lassen. Es darf aber noch nicht ganz fest werden.

Mousse Cheesecake (M. Lubbe)

- 200 g Frischkäse
- 60 g Zucker
- feiner Abrieb 1 Bio Zitrone
- Saft ½ Bio Zitrone
- 2 Eigelbe
- 2 ½ Blätter Gelatine
- 220 g Schlagsahne

Die Gelatine einweichen. Eigelb und 30g Zucker in einer Schüssel verrühren. Die Hälfte des Frischkäses mit dem Zitronensaft in einem kleinen Topf erhitzen, dann unter Rühren zum Eigelb geben. Die Masse zurück in den Topf gießen und bei mittlerer Hitze und stetigem Rühren auf höchstens 82 Grad bringen, bis sie leicht andickt. Vom Herd nehmen und die ausgedrückte Gelatine einrühren. Die zweite Hälfte des Frischkäses mit dem restlichen Zucker und dem Zitronenabrieb verrühren und nach und nach die erhitzte Creme untermischen. In den Kühlschrank stellen und ab und zu umrühren, bis die Cheesecakecreme auf ca. 20 Grad abgekühlt ist. Dann die Sahne cremig schlagen und unter die Creme heben.

Bevor ihr das Mousse ganz fertig stellt, also bevor die Masse abgekühlt ist, empfehle ich euch, die Tartelettes vorbereiten. Siehe den ersten Schritt unten. Das Fruchtgelee sollte fest geworden sein, bevor das Mousse darüber gegeben wird.

Zubereitung und Fertigstellung

Aus dem Biskuit Quadrate mit ca. 6 cm Seitenlänge ausschneiden. Mit einem Kreisausstecher (1,5 cm oder 2 cm Ø) in der Mitte ein Loch ausstechen und mit dem Himbeergelee füllen. Zum Festwerden in den Kühlschrank stellen.

Anschließend das Mousse in einen Einwegspritzenbeutel füllen und die Tartelettes mit dem Cheesecakemousse füllen. Glatt streichen und wieder zum fest werden in den Kühlschrank stellen.

Die Mirroglaze in der Mikrowelle oder über dem Wasserbad auf ca. 45 ° erwärmen und wieder auf die Verwendungstemperatur von ca. 35 ° abkühlen lassen. Eine flache Schale o.ä. mit 6 umgedrehten Schnapsgläsern vorbereiten. Das Himbeermousse ausformen, auf die Gläschen legen und mit der Mirroglaze glasieren. Vorsichtig auf die Tartelettes legen. Ich habe den Rand noch mit Kokosraspeln verziert und das Törtchen mit einer Himbeere. Entgegen meiner sonst üblichen Art, alles mit Blumen fast zuzudecken 😊. Bei dem schönen roten Glanz darf es auch einmal schlicht sein.

Dann auftauen lassen und auf der Zunge zergehen lassen 😊.