



Heidelbeertörtchen

nach Matthias Ludwigs

Zutaten für ca. 6 Törtchen für diese Silikonformen: *klick** + *klick**

Heidelbeerkompott

- 100 g Heidelbeeren (gefroren oder frisch)
- 30 g Heidelbeer- oder Waldfruchtarmelade o. ä.
- 1 1/2 Blätter weiße Gelatine

Gelatine 5 Minuten in eiskaltem Wasser einweichen. Heidelbeeren und Marmelade in einem Topf aufkochen. Vom Herd ziehen und die Gelatine darin auflösen.

Dieses Kompott wird in die Silikonform gefüllt. (Ich hatte etwas mehr gekocht.) Dann die Form ca. 3-4 Stunden einfrieren.

Mandelbiskuit:

- 1 Eiweiß
- 20 g Zucker
- 30 g gemahlene Mandeln
- 20 g Puderzucker
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 35 g Mehl
- 10 g flüssige Butter

Backofen auf 180 Grad Umluft aufheizen. Das einzelne Eiweiß mit 20 g Zucker steif schlagen und beiseite stellen. Mandeln und Puderzucker in eine Schüssel geben und mit dem Mixergerät zusammen mit dem Eigelb und dem ganzen Ei gut schaumig rühren. Dann den Eischnee und das Mehl unterheben, sowie die flüssige Butter. Den Teig mit einer Palette nicht zu dünn auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und ca. 8- 10 Minuten backen.

Nach dem Backen noch heiß auf ein weiteres Backpapier stürzen und das hintere Papier abziehen. Abkühlen lassen.

Danach werden mit einem Ausstecher oder einem Glas 6 Kreise ausgestochen, die in etwa den gleichen Durchmesser wie die große Halbkugelform haben. Aus den Biskuitteigresten lassen sich übrigens, wenn ihr sie nicht zwischendurch aufnascht, sehr gut Cake Pops zubereiten.

Joghurtmasse:

- 150 g Naturjoghurt 3,8 %
- 50 g Puderzucker
- 2-3 El. Zitronensaft
- 120 g Schlagsahne
- 1 1/2 Blätter weiße Gelatine

Gelatine 5 Minuten in eiskaltem Wasser einweichen. Sahne steif schlagen. Joghurt, Puderzucker und Zitronensaft verrühren. Gelatine in einem kleinen Topf auflösen. Mit einem Esslöffel Joghurtcreme glattrühren und dann zu der restlichen Joghurtmasse geben. Gut verrühren.

Danach die Schlagsahne sorgfältig unterheben

.Diese Joghurtcreme füllt ihr jetzt in die Halbkugel-Silikonform. Bitte nur bis ca. einen Zentimeter unterhalb der Kante!

Dort hinein drückt ihr vorsichtig das gefrorene Heidelbeerkompott. Nicht zu tief, sonst sieht man es später von außen! Jetzt werden die vorbereiteten Biskuitkreise mit etwas Marmelade bestrichen, auf die Creme platziert und vorsichtig angedrückt.

Mit Frischhaltefolie bedecken und am besten über Nacht, bzw. so lange wie nötig, einfrieren.

Wenn die Törtchen durchgefroren sind lassen sie sich spielend leicht aus den Silikonformen herauskrepeln.

Theoretisch könntet ihr sie jetzt schon (natürlich nachdem sie aufgetaut sind) servieren. Ich habe sie aber (noch gefroren) mit selbstgekochter Fruchtglasur bestrichen, die ihnen Glanz und Haltbarkeit verleiht. Das Rezept findet ihr hier: [klick](#).

Es lohnt sich, wie ich finde, nicht nur optisch. Denn die schmeckt wunderbar zitronig. Ich habe die Garnitur auch etwas bestrichen, so dass die Heidelbeeren schön glänzen.

Quelle: Törtchen & Tartelettes von Matthias Ludwigs
© 2020 Maren Lubbe – <https://marenlubbe.de>