

# MaLu's Köstlichkeiten

<http://maluskoestlichkeiten.wordpress.com>

## **Himbeer-Kokos Törtchen**

Zutaten für 6 Törtchen



### **Himbeermousse (Kris Goegebeur):**

- 200 ml Sahne
- 40 ml Kokosmilch ungesüßt
- 20 g Zucker
- 1,5 Blätter Gelatine
- 120 g Himbeerpüree ohne Kerne (ich schätze aus ca. 200-250 g Himbeeren)

Kokosmilch und Zucker fast steifschlagen. Gelatine in einem kleinen Topf auflösen und nach und nach mit dem Himbeerpüree vermengen. Ggf. etwas abkühlen lassen und dann vorsichtig, nach und nach unter die Sahne heben. Die Mousse auf sechs Silikonformen (Midi-Bûches von Silikomart) verteilen und für mindestens 4 Stunden oder über Nacht einfrieren.

### **Mürbeteig:**

- 140 g Mehl 405
- 35 g Puderzucker
- 10 g gemahlene Mandeln
- 10 g Kokosflocken
- 1 Prise Salz
- 100 g weiche Butter
- 1 Eigelb

Die trockenen Zutaten mit der weichen Butter vermengen und zwischen den

Fingern 'verreiben' bis eine krümelige Masse entsteht. Dann das Eigelb schnell unterarbeiten. Aus dem Teig einen Ziegel formen und diesen, in Folie verpackt, ca. eine Stunde in den Kühlschrank legen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Den Teig ca. 3-4 mm dick ausrollen und in 6 Rechtecke von 7x11 cm schneiden. Das funktioniert sehr gut mit einem Lineal und einem Pizzaschneider. Die Plättchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Dabei darauf achten, dass sie sich nicht verformen. Circa 8 Minuten bei 180 Grad goldbraun backen.

### **Glasure (C.Felder):**

- 60 g Glucosesirup
- 60 g feiner Zucker
- 30 ml Wasser
- 60 g weiße Kuvertüre
- 45 g gesüßte Kondensmilch
- 2 Blätter Gelatine
- rote Lebensmittelfarbe (ich habe Wilton Gelfarbe verwendet)

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die weiße Kuvertüre fein hacken und in eine Schüssel geben. Glucosesirup, Zucker und Wasser aufkochen. In einem anderen Topf die Kondensmilch erhitzen, die eingeweichte Gelatine darin auflösen und die warme Flüssigkeit über die weiße Kuvertüre gießen. 1 Minute stehen lassen, dann umrühren und die Lebensmittelfarbe hinzufügen. Nach und nach die heiße Zuckerlösung mit einem Stabmixer unter die Masse rühren.

Die gefrorenen Himbeermoussebûches auf einen Rost stellen und zügig mit der Glasur überziehen. Kurz anziehen lassen und dann vorsichtig(!) auf die vorgebackenen Mürbeteigrechtecke setzen. Dabei seitlich einen Rand für die Himbeeren stehen lassen. Danach kaltstellen.

### **Weißer Schokoganache und Garnitur:**

- 100 g weiße Kuvertüre
- 50 ml Sahne
- 24 schöne Himbeeren
- 1-2 El Kokosflocken
- etwas weiße Kuvertüre

Die Sahne erhitzen. Die Kuvertüre fein hacken und mit der heißen Sahne übergießen. 1 Minute stehen lassen, dann verrühren und für ca. eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen. Danach mit dem Schneebesen kurz und kräftig aufschlagen. Die Ganache in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen und die Himbeeren damit füllen. Die Törtchen aus dem Kühlschrank holen und mit einem Teelöffel um den Boden der Mousse herum Kokosflocken streuen. Danach jede einzelne Himbeere mit einem Klecks Ganache in der Reihe neben der Himbeermousse aufstellen.

Ich habe für die Deko etwas weiße Kuvertüre erwärmt und auf Tortenfolie gestrichen. Mit dem Kammschaber Streifen durch die weiche Schokolade ziehen und die Folie gerollt in einer Mulde im Kühlschrank fest werden lassen. Hinterher die Streifen vorsichtig voneinander lösen und die Törtchen mit den Schokoladenlocken dekorieren.

