



Zitronen-Estragon Törtchen mit Kirschen

Ca. 6 Törtchen mit 7,5 cm ø

Pistazienbiskuit

- 2 Eier, getrennt
- 50 g Zucker
- 50 g Mehl
- 1 Prise Salz
- gehackte Pistazien

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Eier trennen. Das Eiweiß mit der Hälfte des Zuckers und dem Salz zu Eischnee schlagen. Die Eigelbe mit dem restlichen Zucker hellschaumig schlagen. Den Eischnee auf die Eigelbmasse geben, das Mehl darüber sieben und alles unterheben. Den luftigen Teig etwa 1 cm dick auf ein mit Backpapier oder Silikonmatte belegtes Backblech streichen und mit gehackten Pistazien bestreuen. 8-10 Minuten backen, abkühlen lassen und Kreise mit dem Durchmesser der gewählten Silikonform ausstechen. Der restliche Biskuit darf vernascht werden ;-)

Zitronen-Estragon Mousse (nach M. Ludwigs)

- 3 g franz. Estragonblättchen (ca. ein Esslöffel voll)
- 190 g griech. Joghurt 10%
- 40 ml Zitronensaft
- Abrieb ½ Bio Zitrone

- 60 g Zucker
- 4 ½ Blätter Gelatine
- 225 g Schlagsahne
- 20 g Puderzucker
- etwas gehackter Estragon (optional)

Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Estragon, Joghurt, Zitronensaft und -schale, sowie den Zucker im Mixer oder mit dem Mixstab sehr fein mixen. Die Sahne mit dem Puderzucker cremig schlagen. Die Gelatine in einem kleinen Topf bei milder Hitze auflösen und nach und nach mit der Joghurtcreme verrühren. Anschließend die Schlagsahne und ggf. den gehackten Estragon unterheben. Stellt die Silikonform auf eine Platte (damit ihr sie besser transportieren könnt). Dann verteilt ihr die Creme auf die 6 Vertiefungen der Silikonform und lasst die Gelatine darin im Kühlschrank etwas anziehen.

- etwas Zitronengelee oder -marmelade

Danach bestreicht die ausgestochenen Biskuitscheiben mit etwas Zitronenmarmelade und legt sie vorsichtig auf die Zitronen-Estragon Mousse. Bedeckt die Form mit Frischhaltefolie und stellt sie über Nacht in den Gefrierschrank.

Kirschfüllung.

- 150 g Kirschkürchen (Fertigprodukt oder selbstgemacht)
- Saft ½ Bio Zitrone
- Zucker nach Geschmack
- 1 ½ gestr. Teel rotes Tortengusspulver

Alle Zutaten verrühren und in einem kleinen Topf aufkochen lassen. Auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Dabei immer mal umrühren.

- weißes Velvetspray (optional)
- frische Kirschen
- Estragonblätter

Während die Sauce abkühlt, die gefrorenen Törtchen aus der Form befreien und auf Wunsch mit weißem Velvetspray besprühen (die Törtchen sehen aber auch ohne Spray hübsch aus!). Die Kirschsauce in die Törtchen füllen und kurz vor dem Servieren mit einer Kirsche und einigen Estragonblättchen garnieren.