Matchatörtchen mit Limette & Himbeere

Zutaten für 6 Kuppeltörtchen

Ich habe folgende Halbkugel-Silikonformen verwendet: Groß* (7 x 3,5 cm) und Klein* (5 x 2,5 cm)

Himbeerkern

- 120 g Himbeerpüree (Fertigprodukt oder selbstgemacht aus pürierten, durch ein Sieb gestrichenen Himbeeren)
- 1 ½ Blätter Gelatine
- 20-30 g Puderzucker

Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Himbeerpüree und Puderzucker in einem Topf erhitzen, vom Herd nehmen und die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Das Fruchtpüree in sechs Mulden einer Silikonform mit kleinen Mulden verteilen (s.o.). Mindestens 4 Stunden, besser über Nacht, einfrieren.

Matchabiskuit

- 2 Eier, getrennt
- 1 Prise Salz
- 50 g Zucker
- 45 g Mehl
- 10 g gemahlene Mandeln
- 1 Teel./2 g. aiya Matcha[1] in ca. 10 g heißem Wasser aufgelöst

Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier oder Silikonmatte auslegen. Die Eier trennen. Den Matcha im heißen Wasser auflösen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz und dem Zucker steif schlagen. Die Eigelbe und den Matcha sachte einrühren. Das Mehl darüber sieben und zusammen mit den gemahlenen Mandeln unterheben. Den Teig einen knappen Zentimeter dick auf das Blech streichen und ca. 10-12 Minuten backen. Abkühlen lassen und anschließend 6 Kreise mit ca. 7 cm. Durchmesser ausstechen.

Matcha- und Limettencreme

- 160 g griech. Joghurt 10%
- 20 g Limettensaft
- 70 g Puderzucker
- 2 Blätter Gelatine

Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Zunächst den Joghurt mit dem Limettensaft und dem Puderzucker verrühren. Anschließend die Creme in zwei gleich große Portionen teilen.

- 10 g Limettensaft
- optional 1 Teel. Puderzucker

Zur ersten Hälfte der Joghurtcreme zusätzlich Limettensaft und ggf. Puderzucker geben. 1 Blatt der eingeweichten Gelatine in einem kleinen Topf bei milder Hitze auflösen, nach und nach mit 2-3 Essl. Limettencreme verrühren (angleichen) und zur restlichen Creme geben. Beiseite stellen.

- 10 g heißes Wasser
- 1 Teel./2 g aiya Matcha[1]

Matcha im heißen Wasser auflösen und dieses durch ein Sieb zur zweiten Cremeportion geben. Das 2. Blatt Gelatine wie oben angegeben auflösen und mit der Matchacreme angleichen.

- 140 g Schlagsahne 45%

Sahne cremig schlagen. In zwei gleiche Portionen teilen und jeweils unter die Limetten und Matchacreme heben. Die Cremes in zwei separate Einmalspritztüten oder in Gefrierbeutel füllen. Die Spitzen der Tüten abschneiden und die beiden Cremes zweihändig mit kreisenden Bewegungen in die sechs Mulden der Silikonform verteilen. Die grüne und die weiße Creme mit einem Zahnstocher oder Schaschlikspieß durch Hin und Her Bewegungen marmorieren. Nun die Silikonform mit den Himbeerhalbkugeln aus dem Tiefkühler holen, die Halbkugeln herauslösen und mit der runden Seite nach unten in die Matchacreme drücken. Das Ganze sollte möglichst plan mit der Oberfläche abschließen.

- ca. 2 Essl. Zitronengelee

Die Matchabiskuitkreise auf einer Seite mit Zitronengelee bestreichen und jeweils auf die Törtchen legen. Mit Frischhaltefolie bedecken und mindestens eine Nacht einfrieren. Darauf achten, dass sie dabei absolut gerade stehen!!

Fruchtglasur

- 6 Blätter weiße Gelatine
- 150 ml Wasser
- 200 g Zucker
- dünn abgeschnittene Schale einer Zitrone oder 2 Limetten

Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Wasser und Zucker in einen Kochtopf geben und Zitronenschale hinzufügen. Alles zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen, kurz abkühlen lassen und dann die gut ausgedrückte Gelatine in der warmen Flüssigkeit auflösen. Durch ein feines Sieb gießen. Wenn die Glasur rund 28 Grad hat, die gefrorenen Törtchen aus dem Gefrierschrank nehmen, auf ein Rost stellen und mit der Glasur übergießen oder bepinseln. Ggf. wiederholen. Die Törtchen dekorieren und ca. 2 Std. auftauen lassen. (Reste der Fruchtglasur halten sich im Kühlschrank einige Tage und können ggf. bei milder Hitze wieder erwärmt und aufgelöst werden.)

Copyright: http://maluskoestlichkeiten.wordpress.com 2017