



Erdbeertörtchen mit Zitrone & Basilikum

Zutaten für ca. 8 Törtchen in folgenden Silikonformen: [Petit Fours Form](#)* und [Amorini-Herzförmchen](#)*

Erdbeereinlage

- 130 g Erdbeerpüree, ungesüßt, aus pürierten, durch ein Sieb gestrichene Erdbeeren
- 1 Ei (15 g) Zucker
- 1 ½ (2,5g) Blattgelatine

Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Erdbeerpüree und Zucker verrühren. Die eingeweichte Gelatine bei milder Hitze in einem kleinen Topf schmelzen und nach und nach mit dem Erdbeerpüree verrühren. Die Fruchtmasse auf 8 Vertiefungen der Petit-Fours Silikonform verteilen und mindestens 3-4 Stunden oder über Nacht einfrieren. (Tipp: Ich lasse die Masse in der so gefüllten Form immer erst im Kühlschrank fest werden, decke sie dann mit Folie ab und friere sie dann erst ein!)

Pistazienbiskuit

- 1 Eiweiß Gr. L
- 1 Prise Salz
- 30 g Zucker
- 1 Eigelb
- 30 g Mehl
- 10 g gemahlene Pistazien
- 10 g geschmolzene Butter

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier oder Silikonmatte auslegen. Die Butter schmelzen und bereitstellen. - Das Eiweiß mit dem Salz steifschlagen, dabei nach und nach den Zucker untermixen. Das Eigelb anschließend sachte einrühren. Das Mehl über die Eimasse sieben und zusammen mit den gemahlene Pistazien unterheben. Dabei

zwischendurch 1 Esslöffel Teig mit der geschmolzenen Butter verrühren und ebenfalls unterheben. Die Butter macht den Teig schön saftig. - Den Teig 1 cm dick, in einem Rechteck von ca. 20x25 cm möglichst gleichmäßig auf das vorbereitete Blech streichen. Bei 180 Grad ca. 10 Minuten backen und anschließend abkühlen lassen. - Mit einem Herz-Ausstecher (bei der oben verlinkten Form ist einer dabei) 8 Herzchen aus dem Pistazienbiskuit ausstechen und bereit legen. - Biskuitreste können vernascht oder z. B. für ein Dessert weiterverwendet werden.

Zitronen-Basilikum Joghurtcreme

- 15 große Basilikumblätter (oder mehr, je nach Geschmack)
- 200 g griech. Joghurt 10%
- 100 g Mascarpone
- feiner Abrieb 1 Bio-Zitrone
- 50 ml frisch gepresster Zitronensaft
- 70 g Zucker
- 5 Blätter Gelatine
- 230 g Schlagsahne 35%
- 30 g Zucker

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Joghurt, Mascarpone Basilikum, Zitronensaft und -abrieb, sowie 70 g Zucker in ein hohes Gefäß füllen und mit einem Stabmixer pürieren. Die Schlagsahne mit 30 g Zucker in einem separatem Gefäß cremig schlagen. Die Gelatine in einem kleinen Topf bei milder Hitze schmelzen und nach und nach mit der Basilikumcreme verrühren. Anschließend die geschlagene Sahne unter die Creme heben.

Aufbau

Die Zitronen-Basilikumcreme in einen großen Spritzbeutel geben und die 8 Mulden der Herzform zu ca. $\frac{3}{4}$ mit der Creme füllen. Die gefrorenen Erdbeereinlagen aus der Silikonform lösen und je eines nicht zu tief in die Basilikumcreme drücken und anschließend mit etwas Creme bedecken. Je ein Pistazienbiskuit Herz auflegen, alles mit Frischhaltefolie bedecken und einfrieren. (Auch hier lasse ich die Törtchen zunächst im Kühlschrank gelieren und friere sie dann erst ein.)

Mirror Glaze

- 10 g (6 Blätter) Gelatine
- 75 g Wasser
- 150 g Zucker
- 150 g [Glucosesirup](#)*
- 100 g gesüßte Kondensmilch (z.B. Milchmädchen)
- rote Lebensmittelfarbe (ich habe Gelfarbe von Wilton verwendet)
- 150 g weiße Kuvertüre, fein gehackt oder Callets

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Glucosesirup, Wasser und Zucker in einem Kochtopf zum Kochen bringen (gut 100 Grad). Dann den Topf von der Platte ziehen und unter Rühren zunächst die gesüßte Kondensmilch hinzufügen, dann die Gelatine darin auflösen lassen und sogleich die weiße Kuvertüre dazugeben. Eine Minute warten, dann wieder Rühren, bis keine Klümpchen von der Kuvertüre mehr vorhanden sind. Nun die Lebensmittelfarbe einrühren. Die Glasur anschließend durch ein Sieb gießen, um sicher letzte Klümpchen zu entfernen. Die Masse nun mit dem Stabmixer aufschlagen, dabei möglichst keine Luftblasen einarbeiten! Die Oberfläche der Mirror Glaze mit Frischhaltefolie bedecken und bis zur Verwendung in den Kühlschrank stellen.

- 8 Basilikum-Blattspitzen
- goldene oder gelbe Minizuckerperlen

Die Glanzglasur am nächsten Tag über einem Wasserbad auf gut 40 Grad erwärmen, bis sie sich wieder verflüssigt. Zum Übergießen der Törtchen muss sie jedoch wieder etwa auf 35 Grad abkühlen. Dazu die gefrorenen Herztörtchen aus der Silikonform befreien und z.B. auf ein Rost oder auf umgedrehte Eierbecher stellen. Darunter sollte sich eine flache Schale o. ä. zum Auffangen der überschüssigen Glasur befinden. Beim Gießen darauf achten, dass das ganze Törtchen mit Mirror Glaze überzogen wird. Alle Törtchen mit den Zuckerperlen bestreuen und mit Basilikumblättern dekorieren, so dass sie wie überdimensionale Erdbeeren aussehen ;-).

Die Erdbeertörtchen brauchen nun ca. 1-2 Stunden zum Auftauen. Ich würde sie immer am selben Tag servieren, weil sie frisch glasiert am schönsten aussehen. Sie können aber auch noch am nächsten Tag serviert werden.

Idee & Copyright: <http://maluskoestlichkeiten.wordpress.com> 2017