



Kirsch-Bananen Törtchen

Für 6 [Dessertringe](#)* mit 7 cm Ø

Rote Strukturmasse

- 60 g geschmolzene Butter
- 60 g Puderzucker
- 2 Eiweiß Gr. M
- 50 g Mehl
- rote Lebensmittelfarbe (ich habe Gelfarbe von Wilton benutzt)

Butter und Puderzucker gut verrühren. Das (ungeschlagene) Eiweiß hinzugeben und ebenfalls unterrühren. Das Mehl einmellieren und Lebensmittelfarbe in gewünschter Farbe hinzufügen.

Den Teig mit einer großen Palette oder einer Teigkarte 1-2 mm gleichmäßig dünn auf eine 30x40 cm [Silikonmatte](#)* streichen (Backpapier geht auch). Mit einem [Zahnpachtel](#)* (gibt's günstig im Baumarkt ;-)) diagonal durch die farbige Masse streichen, so dass ein Streifenmuster entsteht. Die Silikonmatte/ das Backpapier auf einer Platte liegend für mindestens ½ Stunde in den Gefrierschrank legen, damit das Muster später nicht durch den Biskuitteig verschmiert. In der Zwischenzeit den Biskuit zubereiten.

Biskuit

- 3 Eiweiß Gr.L
- 40 g Zucker
- 60 g gemahlene Mandeln
- 40 g Puderzucker
- 1 Ei Gr. L

- 2 Eigelb Gr. L
- 70 g Mehl
- 20 g flüssige Butter

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen und beiseite stellen. Das Eiweiß und den Zucker steif schlagen und kurz zur Seite stellen. Gemahlene Mandeln, Puderzucker, das Ei und die Eigelbe in einer Schüssel mit dem Mixgerät sehr hell und schaumig schlagen. Danach ein Drittel des Eischnees unterheben. Sind die Massen angeglichen, den restlichen Eischnee dazugeben und das Mehl darüber sieben. Alles vorsichtig, aber sorgfältig unterheben. Anschließend 1-2 El. des Teiges zu der geschmolzenen Butter geben und verrühren. Diese Masse dann zum Teig geben und einarbeiten.

Die Silikonmatte mit der gefrorenen Strukturmasse aus dem Eisschrank holen, auf ein Backblech legen und den Biskuitteig mit einer Palette oder Teigkarte zügig und gleichmäßig dick darauf verstreichen. Im heißen Backofen ca. 10-15 Minuten backen (habt ein Auge darauf!). Anschließend auf ein Backpapier stürzen und die Folie abziehen. Den Teig abkühlen lassen und dann in Streifen von 4 x 21 cm schneiden (geht gut mit großem Lineal und einem Pizzarollschneider). Aus dem restlichen Teig Kreise mit ca. 5 cm Ø ausstechen.

- etwas Bananenektar zum Tränken

Die Dessertringe auf eine Platte stellen und möglichst mit Tortenrandfolie oder Backpapier auskleiden, das oben etwas übersteht. Die Teigstreifen mit dem Streifenmuster nach außen in die Ringe einpassen. Darauf achten, dass die Schnittenden dicht abschließen, damit keine Creme hinausläuft. Je einen kleinen Teigkreis als Boden einlegen. Den Biskuit mit einem Pinsel leicht mit Bananensaft tränken.

Kirschmousse

- 120 g Sauerkirschkürbis
- 40 g Zucker
- 60 g Joghurt 10%
- 2½ Blätter Gelatine
- 125 g Schlagsahne
- 40 g Kirschen (frisch, Glas oder TK)

Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Für das Sauerkirschkürbis gefrorene, frische oder Kirschen aus dem Glas pürieren und durch ein Sieb streichen. Kürbispüree abwiegen und zusammen mit dem Zucker in einem kleinen Topf leicht erhitzen. Die Gelatine darin auflösen, alles zum Joghurt geben und verrühren. Die Sahne cremig schlagen. Wenn die Kirschmasse höchstens handwarm ist, ein Drittel der Schlagsahne hineingeben und angleichen. Danach die restliche Schlagsahne unterziehen. Einige Kirschen je nach Größe halbieren oder vierteln und unter die Mousse heben. Die Kirschmousse in die vorbereiteten Törtchen füllen und diese in den Gefrierschrank stellen, während die Bananenmousse hergestellt wird.

Bananenmousse

- 150 g reife Banane (ca. 1½ Bananen)
- Saft ½ Zitrone
- 125 g Joghurt 10%
- 2½ Blätter Gelatine
- 80 g weiße Kuvertüre
- 20 g Zucker
- 220 g Schlagsahne

Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Kuvertüre fein hacken. Bananen mit dem Zitronensaft und dem Joghurt mit einem Stabmixer fein pürieren. Bananenmasse in einem Topf erhitzen und die Gelatine darin auflösen. Alles über die gehackte Kuvertüre geben, einen Moment stehen lassen und dann verrühren. Die Schlagsahne mit dem Zucker cremig schlagen. Wenn die Bananenmasse höchstens handwarm ist, ein Drittel der Schlagsahne hineingeben und angleichen. Danach die restliche Sahne unterheben. Die Bananenmousse auf die Törtchen verteilen und diese anschließend in den Kühlschrank stellen. Wenn die Törtchen fest geworden sind den Guss zubereiten.

Guss

- 150 g Kirschküree (oder -saft)
- 20 g Zucker
- 2 Blätter rote o. weiße Gelatine

Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Kirschküree mit dem Zucker erhitzen und die Gelatine darin auflösen. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen und dann auf die Törtchen verteilen. Die Törtchen anschließend wieder kaltstellen. Vor dem Servieren mit Schlagsahne und Schokoladenelement, sowie etwas Goldfitter dekorieren.

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