



Oriental Törtchen

adaptiert nach einem Rezept von Norman Hunziker

Links mit * und ¹ sind [Affiliate- / Werbelinks](#)

Verwendete Formen: [Silikonform Pillow*](#), [Silikonform Barren*](#) - Rezept ergibt ca. 8 Törtchen

Mangogele

- 150 g Mangopüree
- 10 g Zucker
- 3 g (gut 1½ Blätter) Gelatine

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Das Mangopüree mit dem Zucker in einem kleinen Topf erhitzen. Die eingeweichte, gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen und die Fruchtmasse in 8 Vertiefungen der Barren Silikonform einfüllen. Abgedeckt mindestens 4 Stunden einfrieren.

Safranbiskuit

- 55 g Butter
- 2 Msp. gemahlener [Safran](#)¹
- 40 g gemahlene Mandeln
- 65 g Zucker
- 65 g Eiweiß
- 20 g Mehl
- Puderzucker zum Bestäuben

Den Backofen auf 160 Grad Umluft aufheizen. Die Butter schmelzen und den Safran darin auflösen. Die gemahlene Mandeln, das Mehl, sowie 40 g der Zucker- und der Eiweißmenge unter die Safranbutter rühren. Das restliche Eiweiß (25g) und den restlichen Zucker (25g) zu Eischnee schlagen und unter die Masse ziehen. Den Teig 0,8 cm dick gleichmäßig auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und ca. 12-14 Minuten backen. Abkühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben und mit dem Cutter der Pillow Silikonform 8 kleine Böden ausstechen. Der restliche Teig kann eingefroren oder verascht werden (köstlich!).

Limettenmousse

- 40 g Zucker
- 20 g Butter
- 115 g Limettensaft (15 + 100)
- 25 g Vollei (verquirltes Ei) -> *ich habe das übriggebliebene Eigelb vom Teig verwendet*
- 4½ Blätter Gelatine
- 40 g Puderzucker
- 93 g Creme fraiche
- 250 g Schlagahne

Die Gelatine einweichen. Zucker, Butter, 15 g Limettensaft und das Ei in einem kleinen Topf unter stetem Rühren auf ca 80 Grad erhitzen. Die eingeweichte, gut ausgedrückte Gelatine in die Creme einrühren. Den restlichen Limettensaft und den Puderzucker unterrühren. Anschließend die Creme fraiche hinzufügen. Die Sahne cremig schlagen und unterheben, wenn die Limettencreme beginnt zu gelieren.

Die Limettenmousse in einen Spritzbeutel ohne Tülle füllen und die acht Vertiefungen der Pillow Silikonform zu 2/3 damit füllen. Die eingefrorenen Mangogelee Barren aus der Form lösen und jeweils in die Limettenmousse drücken. Mit etwas Mousse bedecken und zum Schluss den Safranbiskuit auflegen. Die gefüllte Form mit Frischhaltefolie bedecken und über Nacht einfrieren.

Kokosglasur

- 100 g Milch
- 20 g [Glucosesirup](#)*
- 15 g Wasser
- 135 g weiße Kuvertüre, gehackt oder Callets
- 40 g Kokosfett (ich habe Kokosöl verwendet)
- 2 Blätter Gelatine
- 15 g Kokosmilch

Die Milch, den Glucosesirup und das Wasser zusammen in einem kleinen Topf aufkochen. Die Gelatine hinzufügen. Die Kuvertüre und das Kokosfett in der Masse auflösen, die Kokosmilch dazugeben und alles mit dem Stabmixer aufemulgieren, ohne Luft unterzumixen. Die Glasur auf 28 Grad abkühlen lassen. - *Die Glasur könnte man auch schon am Vortag zubereiten und zur Verarbeitung wieder leicht erwärmen.*

Kokoscreme

- 15 g Zucker (*für meinen Geschmack hätte es etwas mehr sein können*)
- 25 g Butter
- 6 g Zitronensaft
- 10 g Vollei (verquirltes Ei)
- 100 g Kokosmilch
- 50 g Quark
- 6 g / 3 ½ Blätter Gelatine
- 80 g Schlagsahne

Die Gelatine einweichen. Zucker, Butter, Zitronensaft und Ei in einem kleinen Topf unter sorgfältigem Rühren auf ca. 80 Grad erhitzen. Die Gelatine in der Masse auflösen. Dann Kokosmilch und Quark einrühren. Die Sahne cremig schlagen und unter die Masse ziehen. In den Kühlschrank stellen und immer hin und wieder vorsichtig rühren, um den richtigen Zeitpunkt zum Spritzen zu erwischen. (*Das fand ich etwas tricky, denn die Creme sollte*

weder zu dünn sein, noch zu fest werden). - Während dieser Wartezeit habe ich die Törtchen soweit fertiggestellt (siehe unten).

Fertigstellung

- Kokosflocken
- opt. [weißes Velvetspray](#)*
- [Goldcrunch](#)¹
- Blütenblätter/ Zitronenmelisse

Die Kokosglasur (ca. 28 Grad warm), sowie die Kokosflocken in zwei Schälchen füllen, in die auch die Törtchen passen. Die gefrorenen Törtchen aus der Silikonform lösen und ggf. von oben mit weißem Velvetspray besprühen. Nun in die Oberfläche eines Törtchens zwei Zahnstocher fest einstecken, um es daran anfassen zu können und zur Hälfte in die Kokosglasur einzutauchen. Das Törtchen herausheben und sogleich in den Kokosflocken wälzen. Diese "kleben" nun ausschließlich dort, wo die Glasur hingekommen ist. Das Törtchen abstellen, die Zahnstocher herausdrehen und ebenso mit den sieben weiteren Törtchen verfahren. Sobald die vorbereitete Kokoscreme die richtige Konsistenz erreicht hat (siehe oben), kann sie in einen Spritzbeutel mit St. Honoré Tülle gefüllt und wellenförmig auf die vorbereiteten Törtchen gespritzt werden. Die fertigen Oriental Törtchen mit Goldcrunch und Blättchen oder nach Wunsch garnieren und dann servieren. Die Törtchen halten in einem gut verschlossenen Behälter problemlos auch noch bis zum nächsten Tag.

Quelle: Törtchen – Bernd Siefert – Matthaes Verlag

© 2019 Maren Lubbe – <https://marenlubbe.de>