



## Fürst Pückler Törtchen

von Bernd Siefert (adaptiert)

Für 6 Törtchen

Verwendete Formen: [Silikonform Pomponettes\\*](#), [Dessertringe 8 cmØ<sup>1</sup>](#), [Ausstecher rund\\*](#)

### Erdbeergeleekern

- 1 Blatt Gelatine
- 60 g Erdbeerpüree
- 6 g Zitronensaft
- 12 g Zucker

Die Gelatine einweichen. Das Erdbeerpüree mit dem Zitronensaft und dem Zucker erwärmen und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Das Püree in die Mulden der [Pomponettes Form\\*](#) verteilen, mit Folie bedecken und 3-4 Stunden einfrieren.

### Biskuit (*hier bin ich mangels spezieller Zutaten vom Originalrezept abgewichen*)

- 2 Eiweiß
- 40 g Zucker
- 8 g gefriergetr. Erdbeerpulver (*optional/wenn vorhanden*)
- rosa Lebensmittelfarbe
- 2 Eigelbe
- 45 g Mehl
- ½ Teel. Backpulver
- 20 g gemahlene Mandeln
- 20 g geschmolzene Butter

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Butter schmelzen und leicht abkühlen lassen. - Das Eiweiß mit dem Zucker steifschlagen, dann das Erdbeerpulver und die Lebensmittelfarbe unterrühren. Das Eigelb sachte einrühren und das mit dem Backpulver vermischte Mehl, sowie die gemahlene Mandeln unterheben. Ein Esslöffel Teig mit der geschmolzenen Butter verrühren und ebenfalls unterheben. Den Teig gleichmäßig ca. ½ cm dick auf ein mit Backpapier oder Silikonmatte belegtes Blech streichen und 8-10 Minuten backen. Abkühlen lassen und 12 Kreise von 5 cm Ø ausstechen.

### Erdbeertränke

- 30 g Wasser
- 23 g Zucker
- 30 g Erdbeerpüree
- 3 g Kirschwasser

Wasser und Zucker kurz aufkochen lassen. Nach dem Abkühlen mit dem Erdbeerpüree und dem Kirschwasser vermengen.

### Erdbeermousse

- 2 Blätter Gelatine
- 110 g Erdbeerpüree
- 10 g Zitronensaft
- 24 g Eiweiß
- 30 g Zucker
- 75 g Schlagsahne

Die Gelatine einweichen. Danach in einem kleinen Topf bei milder Hitze auflösen und nach und nach das Erdbeerpüree und den Zitronensaft hineinrühren. Das Eiweiß mit dem Zucker steifschlagen und unter die Erdbeermasse ziehen. Danach die cremig geschlagene Sahne unterheben. *Die Menge ist reichlich bemessen, so dass einen Rest Erdbeermousse zum Vernaschen übrig bleibt, doch noch weiter reduzierte Mengen wären schwer zu verarbeiten gewesen.*

### Aufbau I

Einen runden [Ausstecher](#)\* mit 5 cm Durchmesser mit [Tortenrandfolie](#)\* (5 cm breit) umwickeln und mit einem Klebestreifen fixieren. Auf diese Weise 6 Hülsen formen und diese auf einen Teller oder eine Platte stellen. Je einen der ausgestochenen Biskuitkreise mit der Erdbeertränke bestreichen und in die bereitgestellten Hülsen einlegen. Die eingefrorenen Erdbeergeleekreise aus der Silikonform nehmen und auf dem Biskuitkreis platzieren. Etwas Erdbeermousse einfüllen und mit der zweiten, ebenfalls mit Erdbeertränke bestrichenen, Biskuitscheibe bedecken. Diese Förmchen einige Stunden einfrieren.

### Vanille-Bayerischcreme

- 200 g Milch
- 4 Blätter Gelatine
- 1 Vanilleschote
- 16 g Zucker
- 2 Eigelbe
- 200 g Schlagsahne

Die Gelatine einweichen. Die Milch mit der aufgeschlitzten Vanilleschote und dem -mark aufkochen. In einer separaten Schüssel das Eigelb mit dem Zucker verschlagen. Die heiße Vanillemilch in die Eigelbmasse rühren (Vanilleschote entfernen), und alles unter Rühren auf höchstens 85 Grad erhitzen (pasteurisieren). Dann die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Die Creme auf einem Eiswasserbad kalt rühren und dann die cremig geschlagene Sahne unterheben.

## **Aufbau II**

Sechs Dessertringe auf eine Platte stellen und nach Wunsch mit Tortenrandfolie auskleiden. Die eingefrorenen Erdbeertörtchen Hülsen aus dem Gefrierschrank nehmen, die Tortenrandfolie entfernen und je eines mittig in einen Dessertring stellen. (Dabei daran denken, sie nicht wie ich "auf den Kopf zu stellen" ;-)) Die Ränder mit Vanillecreme auffüllen. Das geht am besten mit einem kleinen Spritzbeutel. Auch die Oberfläche mit Vanillecreme bedecken und glattstreichen. Die Törtchen mit Folie bedeckt über Nacht einfrieren.

## **Schokoladendekor Gitter**

- 100 g Zucker
- 50 g Kakaopulver
- 1-2 Prisen Zimtpulver
- 10 g [Goldsparkle Pulver](#)<sup>1</sup>
- 50 g dunkle Kuvertüre

Zucker, Kakao, Zimt und Goldpulver vermischen. Diese Mischung in einer flachen Schale o.ä. verteilen und so glatt wie möglich streichen. Mit dem Rücken eines [Ausstechringes](#)\* mit ca. 4-5 cm Durchmesser vorsichtig Vertiefungen in die Kakaomischung drücken. Die Kuvertüre [temperieren](#), in einen kleinen Einmalspritzbeutel geben und die ringförmigen Vertiefungen damit füllen. Die restliche Kuvertüre in einen weiteren Spritzbeutel füllen, in den eine noch kleiner Öffnung geschnitten wurde. Hiermit dann über die Ringe ein feines Gitter spritzen. Das Schokoladendekor im Kühlschrank komplett aushärten lassen.

## **Schokoladenglasur**

- 18 g Gelatine (ca. 9 Blätter)
- 330 g flüssige Sahne
- 16 g Glucosesirup
- 80 g Kakaopulver
- 100 g dunkle Kuvertüre 70%
- 7 g Butter
- 300 g Zucker
- 56 g Wasser

Die Gelatine einweichen. Die Sahne mit dem Glucosesirup auf 85 Grad erhitzen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Kakao, gehackte Kuvertüre und Butter hinzufügen. Zucker und Wasser auf 125 Grad kochen, zur Schokoladenmasse geben und alles mit einem Stabmixer homogenisieren. Ich habe die Glasur zweimal durch ein Sieb gegossen, da ich trotz Mixer noch kleine Klümpchen hatte.

### Fertigstellung

- Schokoladenglasur
- geraspelte Schokolade
- frische Erdbeeren
- Schokoladendekor Gitter
- essbares [Blattgold](#)<sup>1</sup>

Die gefrorenen Törtchen aus den Dessertringen lösen, auf ein Rost stellen, das über einer Schale für die überlaufende Glasur platziert ist. Die gefrorenen Törtchen mit der Glasur übergießen. Die Glasur hatte bei mir ca. 34 Grad. Den unteren Rand der Törtchen mit Raspelschokolade dekorieren. Ich habe dafür Zartbitterschokolade mit einem Kugelausstecher abgerieben. Je eine Erdbeere und ein Schokoladendekor Gitter auflegen und mit Blattgold dekorieren. Die Törtchen auftauen lassen und servieren. - *Die Glasur schmeckt sehr gut, sah bei mir allerdings nur am ersten Tag gut aus.*

Quelle: Törtchen - Kunstvolle Konditorei im Kleinformat von Bernd Siefert - Erschienen im Matthaes Verlag