



Joghurttörtchen mit Himbeeren & Holunderblüten

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

Verwendete Formen: [Petit-Fours Silikonform*](#), [Dessertringe 7,5 cmØ¹](#)

- Ich habe meinen **Holunderblütensirup** nach [diesem Rezept](#) selbst hergestellt. Es kann natürlich auch gekaufter Sirup verwendet werden. Da die Süße jeweils unterschiedlich ist, muss man die Zuckermengen ggf. nach Geschmack anpassen.

Himbeer-Holunderblütenkerne

- 30 g Holunderblütensirup
- 10 g Zucker
- 90 g Himbeerpüree
- 1½ Blätter Gelatine

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Holunderblütensirup, Zucker und ein Viertel des Himbeerpürees in einem kleinen Topf erhitzen. Die eingeweichte, gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Das restliche Himbeerpüree einrühren und die Fruchtmasse auf 6 Vertiefungen der Petit Fours Silikonform verteilen. Mindestens 4 Stunden einfrieren.

Himbeerbiskuit (M. Ludwigs)

- 2 Eigelbe
- 20 g Puderzucker
- 2 Eiweiß
- 30 g Zucker
- 20 g Stärkemehl
- 20 g Mehl
- 10 Stck. tiefgekühlte Himbeeren

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze aufheizen. - Die Eigelbe mit dem Puderzucker hell-schaumig schlagen. Das Eiweiß mit dem Zucker und der Stärke zu festem Eischnee schlagen. Zunächst ein Drittel des Eischnees unter die Eigelbmasse ziehen. Dann den restliche Eischnee dazugeben und das Mehl darüber sieben. Alles kurz aber sorgfältig unterheben. Den Biskuit ca. ½ cm dick auf ein mit Backpapier belegte Blech oder eine ¹[Backmatte](#) streichen. Die tiefgekühlten Himbeeren so zerdrücken, dass sie in möglichst kleine Stücke zerfallen. Diese auf dem Biskuit verteilen und im Backofen ca. 10-15 Minuten backen. Den Biskuit gut abkühlen lassen. Er kann gut schon einen Tag zuvor gebacken werden.

Joghurt-Holunderblütenmousse

- 200 g Holunderblütensirup
- 200 g griech. Joghurt 10%
- 1 Teel. Zitronensaft
- Zucker nach Geschmack (da jeder Holunderblütensirup unterschiedlich süß ist)
- 5½ Blätter Gelatine
- 250 g Schlagsahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Hälfte des Holunderblütensirups mit dem Zitronensaft und ggf. Zucker erwärmen und die eingeweichte, gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Den restlichen Sirup und den Joghurt dazugeben und verrühren. Die Sahne cremig schlagen und unter die Joghurtmasse ziehen.

Aufbau

6 Dessertringe auf eine Platte stellen und mit [Tortenrandfolie](#)¹ auskleiden. Aus dem Himbeerbiskuit Streifen von 3,5 x 19 cm. schneiden. Bitte so ausschneiden, dass noch etwas Biskuit für die kleinen Böden der Törtchen bleibt! Die Streifen mit Holunderblütensirup bestreichen und Stoß an Stoß in die Dessertringe einlegen. Kleine Kreise aus dem restlichen Teig schneiden und als Boden einlegen und ebenfalls mit Sirup tränken. Nun die Joghurtmousse bis zum Rand des Biskuits einfüllen. Das gelingt am saubersten mithilfe eines Spritzbeutels. Je einen gefrorenen Himbeer-Holunderkern in die Mousse drücken und die restliche Joghurtmousse auf alle Törtchen verteilen. Gut abgedeckt ca. 1-2 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Himbeerspiegel

- 50 g Holunderblütensirup
- 100 g Himbeerpüree
- 2 Bl. Gelatine

Die Gelatine einweichen. Den Holunderblütensirup erwärmen und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Das Himbeerpüree hinzufügen und den Fruchtspiegel auf die Joghurtmousse der sechs Törtchen gießen.

Die Törtchen sollten bis zum Servieren noch einmal mindestens 2 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank durchkühlen lassen. Kurz vor dem Servieren dann etwas Sahne mit Zucker steif schlagen und die Törtchen damit dekorieren. Frische Himbeeren mit Holundergelee o.ä. gefüllt, sowie Blätter und /oder Blüten runden die Garnitur ab.