



Sunny Sky Törtchen

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

Zutaten für 6 Törtchen

Verwendete Formen: [Silikonform „Stone“*](#), [Halbkugelform 5cm*](#), [Tourbillion Form*](#), Springform 26 cm

Exotisches Cremeux

- 2 Eigelb
- 50 g Zucker
- 1 ½ Blätter Gelatine
- 50 g Maracujapüree
- 20 g Yuzusaft (altern. Grapefruitsaft)
- 30 g Bananenfruchtfleisch
- 85 g Sahne

Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Eigelb und Zucker verrühren. Die Fruchtzutaten kurz mit dem Mixstab pürieren. Die Sahne in einem kleinen Topf aufkochen und unter Rühren zur Eigelbmasse geben. Zurück in den Topf gießen und bei mittlerer Hitze und ständigem Rühren auf 82-85 Grad erhitzen. Vom Herd nehmen und zunächst die Gelatine darin auflösen. Dann das Frucht-püree unterrühren. Das Cremeux in je 6 Mulden der Halbkugelform und der Tourbillion Form geben. Ich verwende dafür einen kleinen Einmalspritzbeutel. So gelingt das Befüllen ganz sauber. Die Formen gut abdecken und mindestens 4 Stunden einfrieren.

Kokosmousse mit blauem Tee

- 160 g Kokosmilch
- 2 Teebeutel [Butterfly Pea Tee¹](#)
- 50 g weiße Kuvertüre, gehackt
- 2 Blätter Gelatine
- 120 g Schlagsahne

Die Kokosmilch in einen Topf geben. Die beiden Teebeutel öffnen und zur Kokosmilch geben. Alles kurz erhitzen, vom Herd nehmen und mindestens 10 Minuten ziehen lassen. Danach durch ein sehr feines Sieb (z.B. Teesieb) gießen und die Teeblätter gut auspressen. Die blau gefärbte Kokosmilch aufkochen. 130 g abmessen (ggf. etwas 'normale' Kokosmilch hinzufügen) und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Die blaue Kokosmilch über die gehackte Kuvertüre geben. 1-2 Minuten stehen lassen. Dann glattrühren. Die Sahne cremig schlagen und unter die Schokoladenmasse ziehen.

Die blaue Kokosmousse in 6 Mulden der Stone Form füllen. Die gefrorenen Cremeux Halbkugeln in die Mousse drücken. Mit etwas Kokosmousse bedecken und die Form gut abgedeckt über Nacht einfrieren.

Kokosknusperboden *(besteht aus zwei Schichten)*

Crumble

- 40g Kokosflocken
- 40 g weiche Butter
- 40 g Mehl
- 40 g brauner Zucker
- 0,5 g Salz

Die Kokosflocken in einer Pfanne kurz anrösten. Dann alle Zutaten in eine Schüssel geben und schnell zu einer Crumblemasse verarbeiten. Diese für 10 Minuten in den Gefrierschrank stellen. Dann den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Danach kreisförmig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech verteilen. Ich habe zur Begrenzung den Ring einer 26er Springform genommen. Den Crumble leicht andrücken und im heißen Backofen ca. 8 Minuten vorbacken.

Dacquoise

- 2 Eiweiß
- 30 g Zucker
- 30 g gemahlene Mandeln
- 30 g Kokosflocken
- 12 g Mehl
- 50 g Puderzucker

Eiweiß und Zucker zu steifem Eischnee schlagen. Die trockenen Zutaten vermischen und über den Eischnee sieben. Alles vorsichtig unterheben. Den Teig in einen Spritzbeutel mit 1 cm Rundtüle füllen und spiralförmig auf den vorgebackenen Crumbleboden spritzen. Glattstreichen und den Boden noch einmal 15-18 Minuten fertig backen. Abkühlen lassen.

Fertigstellung

- 2-3 El. Zitronen- oder Maracujamarmelade
- Kokosraspeln

Aus dem Knusperboden 6 Kreise mit 5 cm Durchmesser ausstechen. Die Ränder ganz leicht mit Marmelade bepinseln und danach in Kokosraspeln wenden. Die Teigkreise auf einen Teller oder

[Törtchenuntersetzer*](#) legen und jeweils einen kleinen Klecks Marmelade darauf geben. Die gefrorenen Törtchen aus der Silikonform lösen und auf den Teigkreis setzen. Erneut eine

winzige Menge Marmelade oben auf das Törtchen geben und die Cremeux Spiralen damit fixieren. Die Törtchen auftauen lassen. Sie halten sich mindestens 1-2 Tage gut abgedeckt im Kühlschrank.

Wer es wünscht, könnte die blauen Törtchen auch mit transparenter Glasur überziehen: siehe [dieses Rezept](#).