



## Glücksklee Törtchen

Links mit \* und <sup>1</sup> sind [Affiliate- / Werbelinks](#)

Verwendete Formen: [Silikonform Herzen\\*](#)

Rezept für 15 Herzchen, entspricht also 3 "vierblättrigen Kleeblättern" plus 2 einzelnen Herzen

*Ich habe für diese Törtchen [Kalamansipüree<sup>1</sup>](#) verwendet. Dieses ist absolut empfehlenswert, doch kann es zur Not auch durch jede andere Zitrusfrucht ersetzt werden! Ggf. muss dann die Zuckermenge je nach Süße der Früchte angepasst werden!*

### **Kalamansigelee**

- 100 g [Kalamansipüree<sup>1</sup>](#)
- 70 g Wasser
- 40 g Vanillezucker
- 60 g Zucker
- 4 g Agar Agar (Bioladen)

Kalamansipüree und Wasser in einen Topf geben. Zucker, Vanillezucker und Agar Agar vermischen und hinzufügen. Die Fruchtmasse aufkochen und 1-2 Minuten köcheln lassen. In einen ggf. mit Folie ausgelegte Form geben. Die Schicht sollte nun ca. 1 cm dick sein. Im Kühlschrank erstarren lassen. Dann 15 Kreise mit 3 cm Durchmesser ausstechen. Das restliche Gelee mit einem Mixstab pürieren. Dieses in einen Einmalspritzbeutel füllen und bis zur Verwendung im Kühlschrank aufbewahren.

### **Macadamiabiskuit**

- 1 Ei, getrennt
- 1 Prise Salz
- 35 g Zucker
- 25 g Mehl
- 1 Msp. Backpulver
- 15 g gemahlene Macadamianüsse
- ½ Teel. Abrieb einer Bio Orange
- 12 g geschmolzene Butter

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier oder Silikonmatte auslegen. Das Ei trennen und das Eiweiß mit dem Salz zu Eischnee schlagen. Dabei immer nach und nach den Zucker hinzufügen. Das Eigelb und den Orangenabrieb sachte in den Eischnee einrühren. Mehl und Backpulver über die Eimasse sieben und zusammen mit den gemahlenden Macadamianüssen sanft unterheben. Einen Esslöffel Teig mit der geschmolzenen Butter verrühren und diese ebenfalls unterheben. Den Teig knapp 1 cm dick auf das vorbereitete Backblech streichen und ca. 12 Minuten backen. Abkühlen lassen und 15 kleine Herzen oder auch Kreise mit ca. 3 cm Ø ausstechen

### **Kalamansimousse**

- 40 g Kalamansipüree
- 1 Teel. Abrieb einer Bio Orange
- 20 g Zucker
- 1 ½ (2,6 g) Gelatine
- 45 g [weiße Kuvertüre<sup>1</sup>](#), gehackt oder Callets
- 150 g Sahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Kalamansipüree und Orangenabrieb mit dem Zucker in einem Topf ganz kurz aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Die Fruchtmasse über die Kuvertüre gießen, 1-2 Minuten warten und dann verrühren. Mit dem Mixstab aufemulgieren. Anschließend die Sahne cremig schlagen und unterheben.

Die Mousse in einen Einmalspritzbeutel geben und die Vertiefungen der Herz-Silikonform zu Dreiviertel mit der Mousse füllen. Anschließend je einen Kalamansigeleekern einlegen und danach je ein Macadamiabiskuit Herz hineindrücken. Ggf. etwas Mousse nachfüllen, alles glatt streichen und mit Folie bedeckt einige Stunden bzw. über Nacht einfrieren.

### **Mirror glaze**

- 3 Blätter Gelatine
- 75 g [Glucosesirup\\*](#)
- 35 g Wasser
- 75 g Zucker
- 50 g gesüßte Kondensmilch, z. B. Milchmädchen®
- 75 g fein gehackte weiße Kuvertüre
- grüne Lebensmittelfarbe (ich verwende Gelfarben)

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Glucosesirup, Wasser und Zucker in einem Kochtopf zum Kochen bringen ( 103 Grad ). Dann den Topf von der Platte ziehen und unter Rühren zunächst die gesüßte Kondensmilch hinzufügen, dann die Gelatine darin auflösen lassen und sogleich die weiße Kuvertüre dazugeben. Eine Minute warten, dann wieder Rühren, bis keine Klümpchen von der Kuvertüre mehr vorhanden sind. Nun die Lebensmittelfarbe einrühren. Die Masse mit dem Stabmixer durchmischen, dabei möglichst keine Luftblasen zu erzeugen! Die Glasur anschließend durch ein Sieb gießen, um sicher letzte Klümpchen zu entfernen. Die Oberfläche des Mirror Glaze mit Frischhaltefolie bedecken und in den Kühlschrank stellen.

## Für die Garnitur

### Macadamiastreusel (Th. Yoshida)

- 40 g Macadamiagrieff (gemahlene Macadamianüsse)
- 40 g Mehl
- 40 g brauner Rohrzucker
- 40 g Butter fein gewürfelt
- 1 Prise Meersalz (Fleur de Sel)
- 25 g [Crêpes dentelles Waffelröllchen](#)<sup>1</sup>

Alle Zutaten bis auf die Waffelröllchen zu einem streuselartigem Teig verarbeiten. Bei 175 Grad im Backofen goldgelb backen. Abkühlen lassen. Die Streusel dann zusammen mit den zerbrochenen Waffelröllchen im Mixer ganz kurz anmischen, um feine Streusel zu erhalten. Nicht zu lange! Die Streusel können in einem gut verschlossenen Behälter bis zu 2 Wochen aufbewahrt werden.

### Baiserpilze

- 1 frisches Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 35 g Zucker
- 35 g Puderzucker
- rote Lebensmittelfarbe
- etwas geschmolzene weiße Kuvertüre

Das Eiweiß schlagen, dabei nach und nach den Kristallzucker hinzufügen, bis ein fester Eischnee entstanden ist. Dann den Puderzucker darüber sieben und einarbeiten. Die Masse teilen und eine Hälfte mit roter Lebensmittelfarbe einfärben. Ein Blech mit Backpapier auslegen, die Baisermassen je in einen Spritzbeutel mit Rundtülle füllen und mit der weißen Baisermasse etwas höhere Tupfen spritzen, mit der roten flache. Bei ca. 80 Grad im Backofen trocknen lassen, bis sie sich vom Papier lösen lassen. - Zum Zusammenbau etwas weiße Kuvertüre schmelzen. In die Unterseite der roten Baisers mit einem spitzen Messer ein kleines Loch bohren. Dieses mit etwas Kuvertüre füllen und diesen Pilzhut auf einen weißen Baiser setzen. Mit weißer Lebensmittelfarbe kleine Punkte auf die roten Baisers malen und gut durchtrocknen lassen.

### Fertigstellung

Die Mirror glaze auf 45 Grad erwärmen, so dass sie wieder flüssig wird. Auf ca. 32-35 Grad herunter gekühlt ist sie bereit zum Gießen. Dafür die gefrorenen Kalamansimousse Herzen aus der Silikonform nehmen und auf ein Rost legen, welches über eine Schale, die herunter gelaufene Glasur aufnehmen kann, platziert ist. Die Herzen mit der Mirror glaze überziehe. Mit einer kleinen Palette und ggf. unter Zurhilfenahme eines Zahnstochers je vier Herzchen auf einen Dessertteller wie ein Glückskleeblatt arrangieren. Um das Kleeblatt herum die Macadamiastreusel, einen Baiserpilz und einige Tupfen von dem Kalamansigelee dekorieren. Ich hatte noch grün gefärbte Schokoladenstreifen auf Lager, die ich als Stiel verwendet habe. Mit etwas [essbarem Blattgold](#)<sup>1</sup> dekorieren und servieren.

*Maren Lubbe*

FEINE KÖSTLICHKEITEN

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