



## Beeren-Yuzu Törtchen mit Safran & Kardamom

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

Verwendete Formen : [6 Dessertringe 6 cm Ø\\*](#), [Silikonform Petit Fours\\*](#)

Zutaten für 6 Törtchen

### Beerenkompott

- 55 g Heidelbeeren/Blaubeeren
- 55 g Himbeeren
- 55 g schwarze Johannisbeeren
- 20 g Zucker
- 8 g Vanillezucker
- 1-2 Prisen Kardamom (nach Geschmack)
- 1 ½ Blätter (2,6 g) Gelatine

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die drei Beerensorten zusammen mit dem Zucker und dem Kardamom zu Kompott kochen. Vom Herd nehmen und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Das Kompott in 6 Mulden der Petit Fours Silikonform verteilen und einfrieren bis sie fest sind.

### Safranteig (N. Hunziker)

- 55 g Butter
- 2 Msp. gemahlener [Safran](#)<sup>1</sup>
- 40 g gemahlene Mandeln
- 65 g Zucker
- 65 g Eiweiß
- 20 g Mehl

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 1 cm dick gleichmäßig auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und ca. 12-14 Minuten backen. Abkühlen lassen und 12 Kreise mit ca. 4 cm Durchmesser ausstechen. Reste können vernascht werden.

### Yuzumousse

- 100 g Milch
- Zesten 1 Bio Zitrone
- 3½ Blätter (6g) Gelatine
- 35 g [Yuzusaft<sup>1</sup>](#) oder [Yuzupüree<sup>1</sup>](#)
- 120 g [weiße Kuvertüre\\*](#), gehackt o. Callets
- 200 g Schlagsahne

Die Milch mit den Zitronenzesten erhitzen. Vom Herd nehmen und 10 Minuten ziehen lassen. Dann abermals erhitzen und die Gelatine darin auflösen. Die heiße Milch über die gehackte Kuvertüre gießen. 1 Minute warten und dann mit dem Mixstab emulgieren. Dabei den Yuzusaft dazugießen. Auf ca. 30 Grad abkühlen lassen, dann die Sahne cremig schlagen und unterheben. Zum besseren Befüllen der Dessertringe empfiehlt es sich, die Mousse in einen Spritzbeutel zu füllen.

### Aufbau

Sechs Dessertringe auf eine mit Folie bespannte flache Platte stellen und auf Wunsch mit Tortenrandfolie auskleiden. Je einen Safranteigkreis als Boden einlegen. Die Dessertringe etwa zur Hälfte mit der Yuzumousse füllen. Dann je einen der gefrorenen Beerenkompott Inlays in die Mousse drücken und darauf einen Safranteigkreis auflegen. Nun die Ringe mit der restlichen Yuzumousse auffüllen. Dabei darauf achten, dass möglichst keine Lufteinschlüsse entstehen. Die Törtchen mit Folie bedeckt am besten über Nacht einfrieren.

### Mirror Glaze

- 4 Blätter Gelatine
- 100 g [Glucosesirup\\*](#)
- 50 g Wasser
- 100 g Zucker
- 65 g gezuckerte Kondensmilch, z.B. „Milchmädchen“
- 100 g weiße Kuvertüre
- violette, weiße und rosa Lebensmittelfarbe

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 alles sogleich über die weiße Kuvertüre gießen. Eine Minute warten, dann wieder Rühren, bis keine Klümpchen von der Kuvertüre mehr vorhanden sind. Die Glasur nach Wunsch einfärben und durch ein Sieb gießen, um sicher letzte Klümpchen zu entfernen. Die Oberfläche des Mirror Glaze mit Frischhaltefolie bedecken und bis zur Verwendung in den Kühlschrank stellen. *Ich hatte noch Mirror glaze eingefroren und habe diese nur auf die richtige Temperatur gebracht.*

### **Fertigstellung**

- verschiedene Beeren
- Schokodekor
- [Goldcrunch<sup>1</sup>](#)

Die Mirror glaze auf die richtige Temperatur bringen (ca. 30-35 Grad) . Die gefrorenen Törtchen aus den Ringen lösen und auf ein Rost stellen, welches über einer Schale liegt, die überlaufende Glasur auffängt. Die Törtchen gleichmäßig mit der Mirror glaze überziehen. Die Tropfen am unteren Rand vorsichtig abstreifen und den Rand mit dem Goldcrunch verzieren. Die Törtchen mit Beeren und Schokodekor garnieren, auftauen lassen und servieren. Törtchen mit Mirror glaze sehen immer am selben Tag am schönsten aus.