



Black Berry Törtchen

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

Verwendete Formen: [Silikonform Pillow*](#), [Silikonform Barren*](#) – Rezept ergibt ca. 8 Törtchen

Schwarzer Sesam Panna cotta

- 80 g Sahne
- 20 g [schwarze Sesampaste](#)
- 15 g Zucker
- 1 Blatt Gelatine

Gelatine einweichen. Die Sahne mit dem Zucker erhitzen. Die gut ausgedrückte Gelatine in der heißen Sahne auflösen und die Sesampaste einrühren. Die Panna.cotta auf 8 Mulden der Barren Silikonform verteilen und in den Gefrierschrank stellen.

Vanille Panna cotta

- 100 g Sahne
- 10 g Zucker
- Vanilleessenz oder echte Vanille
- 1 Blatt Gelatine

Die Panna cotta ebenso wie die oben genannte zubereiten und wiederum 8 Mulden der Barren Form damit befüllen und einfrieren bis sie fest geworden sind.

Schwarzer Sesambiskuit

- 100 g Marzipanrohmasse
- 23 g schwarze Sesampaste
- 75 g Vollei, verquirlt
- 10 g Honig
- 0,75 g Salz
- 18 g Mehl
- 33 g geschmolzene Butter

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Marzipanmasse raspeln und ggf. leicht erwärmen (Mikrowelle) damit es sich besser verarbeiten lässt. Dann mit der schwarzen Sesampaste cremig rühren. Das Ei nach und nach untermixen, bis eine luftige, glatte Masse entstanden ist. Ebenso den Honig und das Salz. Das Mehl darauf sieben und unterheben. Anschließend die geschmolzene Butter sanft einarbeiten. Den Teig auf ein mit Backpapier oder Silikonmatte belegtes Blech streichen und 8-10 Minuten backen. Abkühlen lassen und mit dem mitgelieferten Ausstecher der Pillow Silikonform 8 kleine Böden ausstechen.

Beerenmousse

- 185 g Beerenpüree (ich habe gemischte TK Früchte püriert und durchpassiert)
- 25 g Zucker
- 2 ½ Blätter (4,3 g) Gelatine
- 45 g weiße Kuvertüre, gehackt o. Callets
- 145 g Schlagsahne

Die Gelatine einweichen. Das Beerenpüree zusammen mit dem Zucker erhitzen. Die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen und die heiße Fruchtmasse über die Kuvertüre geben. 1 Minute warten und dann mit dem Stabmixer pürieren. Auf ca. 30 Grad abkühlen lassen und dann die cremig geschlagene Sahne unterheben.

Aufbau

- etwas Beerenmarmelade

Die Mulden der Pillow Silikonform zu zwei Drittel mit der Beerenmousse füllen. Danach die kleinen Panna cotta Barren übereinander legen und zusammendrücken (je ein schwarzes und ein weißes), so dass sie ein wenig zusammenkleben. Diese nun in die Beerenmousse drücken und mit einer Schicht Beeren-Sahne bedecken. Die kleinen Biskuitstücke dünn mit Beerenmarmelade bestreichen und auf die Törtchen legen. Alles mit Folie bedecken und eine Nacht tiefkühlen.

Feine Schokoladendekorrige

- weiße Kuvertüre

Aus Schokoladenfolie oder Tortenrandfolie kleine Stücke von ca. 11 cm Länge ausschneiden. Die Kuvertüre [temperieren](#), in einen kleinen Spritzbeutel füllen und eine winzige Spitze abschneiden. Nun auf die Folie parallel mit etwa 1 cm Abstand dünne Schokoladenlinien spritzen (wie in einem Schreibheft ;)). Die Schokolade kurz anziehen lassen und dann die Folie zu einem Rohr zusammenrollen (Schokolade innen), so dass die Schokoladenlinien an Anfang und Ende jeweils aneinander stoßen. Die Folie mit Klebeband fixieren und mehrere Stunden im Kühlschrank kristallisieren lassen.

Fertigstellung

- [schwarzes Velvetspray*](#)
- weiße Kuvertüre
- rosa Knusperperlen
- essbare Blüten

Die gefrorenen Törtchen aus der Silikonform lösen und sogleich mit dem Velvetspray besprühen. Etwas weiße Kuvertüre schmelzen, in einen kleinen Einmalspritzbeutel füllen und eine winzige Spitze davon abschneiden. Mit schnellen Hin und Her Bewegungen ein Dekor auf die Törtchen spritzen. Die vorbereiteten feinen Schokoladenringe aus der Folie lösen und mit einem kleinen Klecks Kuvertüre auf die Törtchen kleben. Ebenso mit den rosa Knusperperlen und den Blüten verfahren. Die Törtchen im Kühlschrank auftauen lassen und servieren. Sie halten auch noch bis zum nächsten Tag (die Blüten aber eher nicht!).