



Sunny Cheesecake Törtchen

Links mit * und ¹ sind *Affiliate- / Werbelinks*

Verwendete Form: Tortenring Quadrat 18x18 cm*

Ergibt 10 Törtchen ca. 3,5 x 8 cm.

Aprikosenkompott

- 280 g Aprikosenpüree*
- 30 g Zucker
- 5 g Stärkemehl
- 2 Blätter (3,4 g) Gelatine

Den Tortenring von unten mit Frischhaltefolie bespannen und auf eine Platte stellen. Die Gelatine einweichen. Den Zucker mit dem Stärkemehl vermischen und in das kalte Aprikosenpüree rühren. Die Fruchtzubereitung in einem Topf unter Rühren erhitzen und kurz aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Das Aprikosenkompott in den Tortenring füllen und einfrieren bis das Kompott fest ist. Dann den Backrahmen entfernen, denn den brauchen wir dann für den Boden. Die Kompottsicht bis zur Verwendung im Tiefkühler belassen.

Streuselboden

- 46 g weiche Butter
- 46 g brauner Zucker (gerne den groben)
- 1 g Salz
- 60 g geriebene, blanchierte Mandeln
- 46 g Mehl

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Knethaken zu Streuseln vermengen. Die Streusel auf einem Backblech verteilen und ca. 20 Minuten goldbraun

backen. Abkühlen lassen. Erneut den Boden des quadratischen Tortenrings mit Folie bespannen, die Seiten mit **Tortenrandfolie** * auskleiden und den Ring auf eine Platte stellen.

- 17 g sehr weiche Butter

Die Streusel mit der sehr weichen Butter vermischen und gleichmäßig auf dem Boden des vorbereiteten Tortenrings verteilen und anpressen. In den Tiefkühler oder Kühlschrank stellen, während der Biskuit zubereitet wird. – *Rezept: Stéphane Glacier*

Mandelbiskuit

- 20 g Puderzucker
- 2 Eigelb
- 30 g gemahlene Mandeln
- 35 g Mehl
- 2 Eiweiß
- 25 g Zucker
- 10 g flüssige Butter

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze aufheizen. Eigelb und Puderzucker schaumig schlagen, die Mandeln hinzufügen und weiterschlagen. Die Rührbesen reinigen und dann das Eiweiß mit dem Zucker zu Eischnee schlagen. Einen Löffel Eischnee unter die Eigelbmasse ziehen und die Massen angleichen. Dann den restlichen Eischnee und das gesiebte Mehl unterheben. Zwischendurch einen Löffel Teig mit der flüssigen Butter verrühren und ebenfalls unterheben. Den Teig 1 cm dick auf eine Silikonmatte oder auf Backpapier in passender Größe zum Backrahmen aufstreichen und ca. 10-12 Minuten backen. Abkühlen lassen, für den Rahmen 18 x 18 cm passend zuschneiden.

- ca. 75 g **Orangenmarmelade***

Die Orangenmarmelade auf dem Streuselboden verstreichen. Anschließend das zugeschnittene Biskuitquadrat auf die Marmeladenschicht legen.

Frischkäsecreme

- 140 g Milch
- 3 Eigelb
- Abrieb 1 Bio Zitrone
- 80 g Zucker
- 5 Blätter (8,5 g) Gelatine
- 180 g Frischkäse (z.B. Philadelphia)
- 30 g Saft einer Zitrone
- 170 g Schlagsahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Milch zusammen mit dem Eigelb in einen Topf geben. Zucker und Zitronenschalenabrieb hinzufügen und unter Rühren auf mittlerer Hitze auf 85 g Grad bringen. Vom Herd ziehen und die gut ausgedrückte Gelatine in der Creme auflösen. Den Frischkäse mit dem Zitronensaft glattrühren und die Creme durch ein Sieb zum Frischkäse gießen. Verrühren und kühl stellen, bis die Creme anfängt zu gelieren. Dann die Sahne halbsteif schlagen und unter die Frischkäsecreme ziehen.

Aufbau

Eine etwa ½ cm. dicke Schicht Frischkäsecreme auf dem Biskuit verteilen. Die eingefrorene Aprikosenkompottschrift auflegen. Danach die restliche Frischkäsecreme in die Form füllen. Abgedeckt im Kühlschrank erstarren lassen.

Schokoladendeko

- weiße Kuvertüre*
- Schokoladenfolie bzw. Transferfolie*
- ggf. weißes Velvetspray*

Die weiße Kuvertüre **temperieren**. Die flüssige Kuvertüre auf die Folie fließen lassen. Mit einer großen Palette glattstreichen, so dass eine dünne Schicht Schokolade entsteht. Nun muss die Schokolade einige Minuten trocknen, bis man die Oberfläche mit dem Finger berühren kann, ohne dass Schokolade daran haften bleibt. Dann mit einem Messer und Lineal (oder einem Rollschneider) ca. 3,3 x 8 cm Rechtecke schneiden. Mit Folie oder Backpapier abdecken. Eine flache Platte auflegen, damit die Plättchen später schon plan bleiben und an einem kühlen Ort, am besten über Nacht stehen lassen.

Kurz vorm Dekorieren der Törtchen die Folie abziehen und die Plättchen ggf. voneinander trennen. Die Transferfolie überträgt ihr Muster auf die Oberfläche der weißen Schokolade. Die schlichten Schokoladenplättchen habe ich mit weißem Velvetspray besprüht.

Hier geht's zu einem hilfreichen YouTube Tutorial : **KLICK**

Chantilly mit Orangenlikör

- 120 g Schlagsahne
- 1 Teel. Puderzucker
- 1 Teel. Orangenlikör

Die Sahne mit dem Puderzucker steifschlagen, dabei den Orangenlikör einfließen lassen. Die Sahne in einen Spritzbeutel mit kleiner Rundtülle füllen. – *Rezept: Stéphane Glacier*

Fertigstellung

Den Tortenring entfernen, die Tortenrandfolie abziehen. Mit einem großen Messer die Seiten sauber abschneiden. Danach Schnitten von einer Größe von ca. 3,5 x 8 cm. schneiden. Nach jedem Schnitt das Messer säubern!!

Mit der Chantilly 2 Reihen à 6 kleine Tupfen auf die Törtchen spritzen. Auf die Tupfen die Schokoladenplättchen legen. Die weißen Plättchen habe ich zusätzlich mit winzigen Tupfen Aprikosenmarmelade und einem Sahnetuff dekoriert. Die gemusterten Schokoladenplättchen habe ich schlicht gelassen.

© Maren Lubbe - <https://marenlubbe.de>
Inspiziert von Stéphane Glacier