



Fruchtiges "Spiegelei" Törtchen

Adaption nach Eddie Benghanem

Verwendete Formen: Silikonform [Zylinder flach*](#), [Pomponettes*](#)

Ergibt 6 Törtchen

Fruchtiges "Eigelb"

- 40 g Mangopüree
- 30 g frisch gepresster Mandarinenensaft
- Abrieb 1 Bio Mandarine
- 1 Teel. Limettensaft
- 10 g Zucker
- 3/4 Blatt Gelatine (1,2 g)

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Frucht-pürees und den Mandarinenabrieb zusammen mit dem Zucker leicht erhitzen bis der Zucker gelöst ist. Die Gelatine in der Fruchtbereitung auflösen und sechs Mulden der Pomponettesform befüllen. Einfrieren bis die "Eigelbe" fest sind.

Fruchtige Mousse

- 2 Blätter (3,4g) Gelatine
- 70 g Milch
- 130 g weiße Kuvertüre
- 25 g Zitronensaft
- 25 g Mandarinenensaft
- 250 g Schlagsahne

Die Gelatine einweichen. Die Kuvertüre auf 45 Grad schmelzen. Die Milch erhitzen. Die Gelatine in der Milch auflösen und die Milch dann in drei Portionen zur Kuvertüre geben. Nach jeder Portion glatt rühren. Anschließend mit dem Stabmixer durchmischen und dabei die Fruchtsäfte hinzufügen. Wenn die Ganache ca. 30 Grad hat, die Sahne halbsteif schlagen und unter die Ganache ziehen. *Der Zusatz von Mandarinenensaft lässt das "Eiweiß" leicht gelb ausschauen. Wer das nicht wünscht, kann den Mandarinenensaft weglassen und dafür die Milch- oder Zitronensaftmenge erhöhen.*

Aufbau 1

Die Mousse in die sechs Mulden der Zylinder Form verteilen. Die gefrorenen "Eigelbe" aus der Form lösen und jeweils etwas versetzt von der Mitte in die Fruchtmousse drücken. Die Törtchen einfrieren bis sie fest sind.

Mürbeteig

- 55 g Puderzucker
- 85 g weiche Butter
- 18 g gemahlene Mandeln
- 1 Prise Salz
- 35 g verquirltes Ei
- 140 g Mehl Type 550

Puderzucker und Butter cremig rühren, Mandeln, Salz und Mehl hinzufügen und zusammen mit dem Ei zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einem Ziegel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde in den Kühlschrank legen. Danach den Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Den gekühlten Teig gleichmäßig 3 mm dick ausrollen und je sechs [Kreise*](#) mit 9-10 cm Durchmesser ausstechen und ca. 12-15 Minuten goldbraun backen. Ich verwende für Mürbeteig immer eine [Airmat Backmatte*](#). Diese macht den Teig besonders knusprig und als Nebeneffekt entsteht ein Muster auf den Plätzchen. Die Kreise können gut bereits am Vortag zubereitet und in einer Keksdose aufbewahrt werden.

Der restliche Mürbeteig kann eingefroren oder zu Plätzchen verarbeitet werden.

Orangenmarmelade

Zum späteren Bestreichen des Biskuits benötigt man eine gute Orangen- oder Mandarinenmarmelade. Hier kann auf eine gekaufte Marmelade zurückgegriffen werden. Empfehlenswert: Ich habe dafür die ganz besonders aromatische Orangenpaste nach Lenôtre verwendet (*wer sich die Zeit dafür nehmen möchte findet das Rezept findet hier: [klick](#)*) und diese mit einer noch in unserem Kühlschrank vorhandenen Mangomarmelade gestreckt.

Fruchtglasur

Die Fruchtglasur dient zum späteren Abglänzen der Törtchen. Sie ist schnell zubereitet. Man kann sie auf Wunsch gut vorbereiten und vor der Verwendung wieder im Wasserbad oder der Mikrowelle verflüssigen.

- 3 Blätter weiße Gelatine
- 75 ml Mineralwasser
- 1 El. Zitronensaft
- 100 g Zucker

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Wasser, Zitronensaft und Zucker in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen und die gut ausgedrückte Gelatine in der Flüssigkeit auflösen.

Im Kühlschrank hält sich die Glasur viele Tage. Allerdings ist es dazu wichtig, dass man sehr sauber arbeitet und die Glasur in ein sterilisiertes Gläschen füllt. Im Gefrierfach ist die Glasur dagegen viele Wochen haltbar.

Durch sanftes Erhitzen kann man sie später wieder verflüssigen dem Backwerk Glanz verleihen.

Biskuit aus Brandmasse

- 70 ml Milch
- 50 g weiche Butter
- 70 g Mehl Type 550
- 4 Eigelb
- 1 Ei
- 4 Eiweiß
- 25 g Zucker

Den Backofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Milch mit der Butter zum Kochen bringen. Den Topf von der Herdplatte ziehen und das Mehl in einem Schwung hinzugeben. Mit einem Holzlöffel kräftig verrühren. Den Topf wieder auf die Herdplatte stellen und weiter rühren (ca. 2-3 Minuten), bis sich am Boden des Topfes eine dünne weiße Schicht bildet (den Teig "abbrennen"). Den Teig in eine Rührschüssel geben und nun nach und nach die Eigelbe und das Ei unter den Teig rühren, bis eine glatte glänzende Masse entsteht. Das Eiweiß mit dem Zucker zu Eischnee verschlagen. Zunächst eine Portion des Eischnees unter die Brandmasse ziehen. *(Ich musste bei dieser ersten Portion meinen Mixer zur Hilfe nehmen. Das sollte aber nur bei der ersten Portion nötig sein!)* Danach den restlichen Eischnee nach und nach mit dem Spatel unter den Teig ziehen.

Den Teig gleichmäßig auf einem Backpapier oder besser auf einer [Silikon Backmatte mit Rand¹](#) etwa 8 mm dick und 30x 30 cm groß verstreichen und 15-20 Minuten backen. Anschließend auf ein Backpapier stürzen, die Matte abziehen und den Teig abkühlen lassen.

Fertigstellung

Den Brandmassenbiskuit mit Orangenmarmelade bestreichen und 6 Streifen von 2 cm Breite und ca. 25 cm Länge zuschneiden. Die sechs Mürbeteigkreise ebenfalls in der Mitte dünn mit Marmelade bestreichen.

Die Törtchen aus der Silikonform lösen und jeweils ein Teigband drumherum legen. Das Band Stoß an Stoß zurecht schneiden. Jedes Törtchen auf einen Mürbeteigkreis platzieren. Anschließend mit der Fruchtblasur bestreichen. Dazu sollte die Glasur nur lauwarm sein!

Zum Abschluss nach Wunsch mit Blümchen, Minzblättchen und [essbarem Gold](#)* dekorieren. Die Törtchen können gut 1-2 Tage zuvor zubereitet werden, wenn sie gut gekühlt werden. Allerdings wird der Mürbeteig darunter dann natürlich weicher.