



Roseberry Törtchen

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

Verwendete Formen: Silikonform [Marshmallow](#)¹, Silikonform [Halbkugel 50mm](#)*

Zutaten für 4 Törtchen à 150 ml

Beeren-Rosen Kompott

- 40 g Himbeeren
- 40 g Erdbeeren
- 40 g Lycheepüree (selbstgemacht aus Dosenfrüchten)
- 8 g frische Rosenblüten (duftend, ungespritzt!)
- 30 g Zucker
- 3,0 g [Pektin NH](#)*
- 2 Teel. Zitronensaft
- 2 Teel. [Rosenwasser](#)¹

Die Rosenblüten waschen und die Blütenblätter abzupfen. Die Erdbeeren würfeln, die Lychees pürieren. Himbeeren, Erdbeeren, Lycheepüree, Zitronensaft und die Rosenblüten zusammen mit der Hälfte des Zuckers in einem Topf auf 40 Grad erhitzen. Die andere Hälfte des Zuckers mit dem Pektin NH mischen und dann in die warme Fruchtzubereitung geben. Das Kompott köcheln lassen. Die Erdbeeren sollten aber nicht völlig zerfallen. Vom Herd ziehen, kurz abkühlen lassen und dann das Rosenwasser hinzufügen. Die Fruchtmasse in vier Mulden der Halbkugel Silikonform füllen und einfrieren.

Dulcey Crunch

Die Dulcey Crunchschicht besteht aus zwei Komponenten:

Streusel:

- 35 g weiche Butter
- 35 g Zucker
- 1 Prise Salz

- 20 g gemahlene Mandeln
- 20 g Kokosraspel
- 35 g Mehl Type 550

Alle Zutaten miteinander zu Streuseln verarbeiten und im heißen Backofen bei 180 Grad 12-15 Minuten auf dem Blech backen. Abkühlen lassen.

Crunch

- 100 g Streusel (siehe oben)
- 40 g [Crêpes dentelles Waffelröllchen](#)¹
- 43 g [Dulcey Kuvertüre](#)*

Die Dulcey Kuvertüre schmelzen. Streusel und Waffelröllchen zerbröseln und mit der geschmolzenen Kuvertüre vermengen. Einen eckigen Tortenring 20x20 (oder eine ähnliche Form) auf Folie oder Backpapier stellen. Den Crunch einfüllen und gleichmäßig auf dem Boden verteilen. Die Knusperschicht mithilfe einer Teigkarte oder etwas Ähnlichem gut festdrücken! - *Rezept: Eunyoungh Yun*

Himbeerbiskuit

- 1 Ei (55g)
- 32 g gemahlene Mandeln
- 32 g Puderzucker
- 45 g Eiweiß
- 13 g Mehl
- 10 g geschmolzene Butter
- 25 g TK Himbeeren

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Butter schmelzen und leicht abkühlen lassen.

Ei, Mandeln und Puderzucker mit dem Mixgerät schaumig rühren. In einer separaten Schüssel das Eiweiß steif schlagen. Ein Drittel des Eischnees unter den Teig ziehen und die Massen angleichen. Danach den restlichen Eischnee unterheben und auch das Mehl darüber sieben. Die geschmolzene Butter ebenfalls einarbeiten. Den Teig nicht zu sehr rühren, die Luftigkeit soll erhalten bleiben! Gleichmäßig ca. 22 x 22 cm groß auf ein mit Backpapier oder -matte belegtes Backblech streichen. Die gefrorenen Himbeeren zerbröseln und auf dem Teig verteilen. Den Biskuit ca. 15-17 Minuten backen. Ein Quadrat 20x20 cm ausstechen bzw. -schneiden und den noch warmen Biskuit auf die Crunchschicht legen und leicht andrücken. Den nun fertigen Boden während der Zubereitung der Mousse in den Gefrierschrank stellen.

Himbeer-Rosenmousse

- 56 g Himbeerpüree
- 1 Teel. Zitronensaft
- 80 g Doppelrahm Frischkäse (z. B. Philadelphia)
- 2,5 Blätter Gelatine
- 110 g weiße Kuvertüre
- 2 Teel Rosenwasser
- ca. 5 g frische Rosenblütenblätter (duftend, ungespritzt!)
- 120 g Schlagsahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Kuvertüre schmelzen. Das Himbeerpüree und den Zitronensaft mit dem Frischkäse in einem Topf verrühren und erhitzen. Vom Herd ziehen und die gut ausgedrückte, eingeweichte Gelatine darin auflösen. Die Himbeerbereitung unter die geschmolzene Kuvertüre rühren. Das Rosenwasser und die Rosenblütenblätter hinzufügen und alles mit einem Stabmixer durchpürieren. Die Sahne halbsteif schlagen und sorgfältig unter die Fruchtcreme ziehen.

Aufbau

Die vier Mulden der Marshmallow Silikonform zu ca. Zweidrittel mit der Himbeer-Rosenmousse füllen. Die gefrorenen Halbkugeln aus der Form lösen und in die Mousse drücken. Mit einer dünnen Schicht Mousse bedecken. Aus dem leicht angefrorenen Biskuit-Crunch Boden vier Kreise mit 6 cm Durchmesser ausstechen und mit der Biskuitschicht nach unten auf die Mousse legen, sodass der Boden der Törtchen plan abschließt. Die Törtchen über Nacht einfrieren.

Fertigstellung

- [Velvetspray](#)* in weiß, rosa und gelb (oder nach Wunsch)

Die gefrorenen Törtchen aus der Silikonform lösen. Dabei zunächst den Rand lockeren und dann die Törtchen herauskrepeln. Anschließend sogleich mit Velvetspray ansprühen. Ich habe das obere Zentrum der Törtchen zunächst gelb angesprayed, die Seiten weiß und zum Schluss einen Hauch rosa, sodass sie die Färbung von (meinen) Rosen bekommen. Natürlich sind die Farben nach Wunsch anpassbar.