



Joghurttörtchen mit Mirabellen & Pistazien

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

Verwendete Formen: [Silikonform Petit Fours¹](#), 6 [Dessertringe 7,5 cm¹](#)

Mirabellenkompott

- 200 g frische Mirabellen, entkernt und geviertelt
- 30 g feiner Rohrohrzucker
- 1 El. Zitronensaft
- Abrieb ½ Bio Zitrone
- 1 Teel. Zitronenthymianblättchen
- 1 ½ Blätter Gelatine

Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Mirabellen zusammen mit dem Zucker, dem Zitronensaft und -abrieb, sowie dem Zitronenthymian zu Kompott kochen. Vom Herd ziehen und z.B. mit einem Stabmixer pürieren. Die gut ausgedrückte, eingeweichte Gelatine im heißen Kompott auflösen. Die Fruchtmasse in 6 Mulden der Petit Fours Silikonform füllen und einfrieren.

Pistazienbiskuit

- 40 g [grüne Pistazien¹](#) fein gemahlen
- 20 g gemahlene Mandeln
- 40 g Puderzucker
- 4 Eier
- 30 g [Pistazienmus¹](#)
- 70 g Mehl
- 45 g Zucker
- 20 g gesalzene, geschmolzene Butter
- [olivgrüne Lebensmittelfarbe¹](#)

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze aufheizen. Die Pistazien, die Mandeln und den Puderzucker mit 3 Eigelb und einem ganzen Ei mit dem Mixgerät oder der Küchenmaschine verschlagen, bis die Masse sich verdoppelt hat. Anschließend das Pistazienmus, sowie die Lebensmittelfarbe (ca. 2-3 Tropfen, bzw. nach Wunsch) untermixen. Das verbliebene Eiweiß von 3 Eiern zusammen mit dem Zucker zu festem Eischnee verschlagen. Ein Drittel unter den Teig ziehen und die Massen angleichen. Dann den restlichen Eischnee hinzufügen und zusammen mit dem

gesiebten Mehl sorgfältig unterziehen. Den Biskuit gleichmäßig auf einem Backpapier 30 x 40 cm groß oder besser auf einer [Silikon Backmatte mit Rand¹](#) verstreichen. Circa 10 - 12 Minuten backen. Kurz abkühlen lassen, auf ein Backpapier stürzen und die Matte bzw. das Backpapier vorsichtig abziehen.

Nachdem der Biskuit ganz abgekühlt ist sechs Streifen 23 x 4 cm groß ausschneiden. Dazu eignet sich gut ein großes Lineal und ein Rollschneider. Für die Böden der Törtchen sechs Kreise mit 6 cm Durchmesser ausstechen.

Die Dessertringe auf eine flache Platte stellen und mit Tortenrandfolie auskleiden. Je ein Streifen Pistazienbiskuit fest in die Ringe einpassen. *Dabei darauf achten, dass die Schnittkanten des Biskuits schön stramm aneinander liegen, da sonst die Creme dazwischenläuft!* Die vorbereiteten Biskuitkreise als Böden einlegen.

Knusperschicht

- 30 g weiße Kuvertüre
- 35 g [Pistazienmus¹](#)
- 3 g Butter
- 30 g Cornflakes

Die Kuvertüre schmelzen und mit dem Pistazienmus und der Butter verrühren. Die Cornflakes zerbröseln und hinzufügen.

Die Knuspermasse auf die Böden der sechs Törtchen verstreichen und diese, während die Mousse zubereitet wird, in den Kühlschrank stellen.

Joghurtmousse

- 80 g Milch
- 50 g Sahne
- 4 g Zitronenverbeneblättchen / alternativ Abrieb 1 Bio Zitrone
- 100 g stichfester griech. Joghurt 10 %
- 2 El. Zitronensaft
- 25 g Honig (*ich: Lavendelhonig*)
- 2 ½ Blätter Gelatine
- 2 Eigelb
- 40 g Zucker
- 130 g Schlagsahne

Milch und Sahne zusammen mit den Zitronenverbeneblättchen bzw. dem Zitronenabrieb aufkochen lassen, vom Herd nehmen, mit einem Stabmixer pürieren und mind. 10 Minuten ziehen lassen. In der Zwischenzeit den Joghurt mit dem Honig und dem Zitronensaft verrühren und beiseite stellen. Nach der Ziehzeit die aromatisierte Sahnemilch durch ein Sieb gießen, wiegen und mit Milch wieder auf 130 g auffüllen.

In einer separaten Schüssel das Eigelb mit dem Zucker verrühren. Die Sahnemilch erneut erhitzen und zur Eigelbmasse geben. Gut verrühren und zurück in den Topf gießen. Bei mittlerer Hitze unter Rühren auf 83 Grad erhitzen. Die gut ausgedrückte Gelatine in der Creme auflösen und diese anschließend mit der vorbereiteten Joghurtmasse verrühren. Die Sahne halbsteif schlagen und unter die Joghurtcreme ziehen.

Aufbau

Die Joghurtmousse zunächst bis zur Hälfte in die vorbereiteten Dessertringe füllen. Die gefrorenen Mirabellenkompott Einlagen aus der Silikonform lösen und in die Mousse drücken. Nun die restliche Mousse auf die sechs Ringe verteilen und abgedeckt im Kühlschrank fest werden lassen.

Fertigstellung

- gemahlene grüne Pistazien
- frische Mirabellen (ca. 4-5 pro Törtchen)
- etwas Schlagsahne
- 1-2 El. Aprikosenkonfitüre
- Verbena-Blättchen und/oder Blüten nach Wunsch

Die Mirabellen zur Hälfte durchschneiden und entkernen.

Die Aprikosenmarmelade erwärmen und durch ein Sieb streichen.

Die Dessertringe von den Törtchen abheben, die Tortenrandfolie abziehen. Die Mitte der Törtchen mit gemahlener Pistazie bestreuen und darum herum einen ganz kleinen Ring aus Schlagsahne spritzen, damit die Mirabellen besser auf der Oberfläche der Törtchen halten. Die Mirabellenhälften kreisförmig auf den Törtchen arrangieren und anschließend dünn mit etwas Aprikosengelee bestreichen. *So erhalten sie Glanz und die Oberfläche trocknet nicht unschön aus.* Die Törtchen nach Wunsch mit Verbena-Blättern und Blüten dekorieren.



MarenLubbe
FEINE KÖSTLICHKEITEN