



Zuckersüße Schneemann Törtchen

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

Verwendete Formen: [Silikonform Truffles 70 ml*](#), [Silikonform Truffles 20 ml*](#)

Ergibt 8 Schneemann Törtchen

Kalamansi Cremeux Einlage

- 25 g Eigelb
- 50 g Zucker
- 60 g [Kalamansipüree¹](#)
- 80 g Sahne
- 1 ½ Blätter (2,6 g) Gelatine

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Eigelb und Zucker in einer Schüssel verrühren. Sahne in einem kleinen Topf erhitzen. Die heiße Sahne in die Eimasse rühren, alles zurück in den Topf gießen und unter Rühren auf 83 Grad erhitzen. Vom Herd nehmen und die gut ausgedrückte Gelatine in der Creme auflösen. Mit einem Stabmixer durchmischen und dabei das Kalamansipüree einarbeiten. Acht Mulden der Truffles 20 füllen und einfrieren.

Zitronenbiskuit

- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 35 g gemahlene Mandeln
- 35 g Puderzucker
- 1 Eiweiß
- 15 g Mehl
- 10 g geschmolzene Butter
- Abrieb ½ Bio Zitrone

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Ei, Eigelb, Mandeln, Zitronenabrieb und Puderzucker zusammen hell-schaumig mixen. Die geschmolzene Butter zum Schluss unterrühren. Die Mixstäbe säubern und das Eiweiß zu festem Eischnee schlagen. Ein Drittel Eischnee unter die Mandelmasse ziehen, dann den restlichen Eischnee hinzufügen und das Mehl dazu sieben. Alles gut unterheben, damit keine Eiweißnester

entstehen, die Masse aber luftig bleibt. 1 cm dick auf eine Backmatte streichen und 10-12 Minuten backen. Abkühlen lassen und kleine Kreise mit ca. 3 cm Ø ausstechen. *Reste des Biskuits können vernascht, anderweitig eingesetzt oder eingefroren werden.*

Mandelmürbeteig

Die Mürbeteigplätzchen, die als Plattformen für die Schneemänner dienen, können aber auch durch fertige Plätzchen/Kekse ersetzt werden!

- 75 g weiche Butter
- 50 g Puderzucker
- 125 g Dinkelmehl Type 630
- 15 g gemahlene Mandeln
- 30 g verquirltes Ei
- 1 Prise Salz

Butter und Puderzucker zusammen cremig rühren. Die restlichen Zutaten hinzufügen und schnell zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einem Ziegel formen und in Frischhaltefolie verpackt mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank legen. Anschließend 3-4 mm dick ausrollen und Kreise mit ca. 5-6 cm Ø ausstechen. Die Plätzchen bis zur Verwendung in einer Keksdose aufbewahren.

Kalamansimousse

- 80 g Milch
- 70 g Sahne
- Schale 1 Bio Mandarine oder ½ Bio Orange
- 3 Eigelb
- 50 g Zucker
- 50 g [Kalamansipüree](#)¹
- 4 Blätter (6,8g) Gelatine
- 170 g Schlagsahne

Die Gelatine einweichen. Milch und Sahne zusammen mit der Zitruschale erhitzen, vom Herd nehmen und 10 Minuten ziehen lassen. Eigelb und Zucker in einer separaten Schüssel verrühren. Die Zitruschale entfernen und die Sahnemilch erneut erhitzen. Anschließend in die Eigelbmasse rühren, alles zurück in den Topf gießen und unter Rühren auf 83 Grad erhitzen. Vom Herd nehmen, die gut ausgedrückte Gelatine in der Creme auflösen und alles mit dem Stabmixer durchmischen. Dabei das Kalamansipüree untermischen. Die Kalamansicreme auf 30 Grad abkühlen lassen. Dann die Sahne nur cremig schlagen und unter die Kalamansicreme ziehen.

Aufbau

Die 8 Mulden der Silikonform Truffles 70 zu Dreiviertel mit der Kalamansimousse füllen. Die gefrorene Kalamansi Cremeux Kugeln aus der Form lösen und in die Mousse drücken. Einen kleinen Biskuitkreis einlegen und mit Mousse auffüllen. Anschließend noch 8 Mulden der Silikonform Truffles 20 mit Kalamansimousse füllen. Beide Formen gut abgedeckt über Nacht (oder länger) einfrieren.

Hut, Schal und Nase

Hier kommt es nun darauf an, wie der Zeitplan aussieht. Ich habe Nase und Schal der Schneemänner aus [eingefärbtem Fondant](#)¹ hergestellt. Das ist sehr einfach und gut formbar, hat aber den Nachteil, dass Fondant empfindlich gegen Feuchtigkeit ist. Das bedeutet, dass er in

Kontakt mit der Mousse mit der Zeit weich wird. Man sollte deshalb Schal und Nase erst kurz vor dem Servieren umlegen bzw. einstecken.

Für die Krempe der Hüte habe ich temperierte Schokolade ausgestrichen und kleine Kreise von 3 cm Ø ausgestochen. Der restliche Hut ist aus **Modellierschokolade** hergestellt. Das ist sehr einfach und hat den Vorteil, dass ihr Feuchtigkeit nichts anhaben kann. Man könnte den Hut sicher auch komplett aus Modellierschokolade formen.

- 80 g dunkle Kuvertüre
- 30 g Glucosesirup

Die Kuvertüre schmelzen und mit der Glucose verrühren. In einen kleinen Gefrierbeutel füllen und über Nacht in den Kühlschrank legen. Sie wird dort sehr hart. Am nächsten Tag eine kleine Menge abbrechen und weichkneten. Durch die Handwärme geht das relativ schnell. Nun kann die Schokolade nach Belieben geformt werden. In diesem Fall habe ich kleine Zylinder geformt und sie mit einem Klecks Schokolade auf die Schokoladenkreise geklebt. Modellierschokolade wird später wieder relativ fest.

Man kann nach derselben Methode auch **Modellierschokolade aus weißer bzw. eingefärbter Schokolade** herstellen (z. B. für die Nasen):

- 90 g weiße Kuvertüre
- 30 g Glucosesirup

Fertigstellung

- etwas geschmolzene weiße u. dunkle Kuvertüre
- optional Schokoladenperlen (für die Knöpfe)
- [weißes Velvetspray*](#)
- [Törtchen Untersetzer*](#)
- Zahnstocher aus Holz

Die großen und kleinen Kugeln aus den Silikonformen lösen und rundherum mit weißem Velvetspray besprühen. *Bei der Verwendung eines Törtchen Untersetzers aus Pappe empfehle ich, den Mürbeteigkeks darauf mit etwas geschmolzener Kuvertüre zu fixieren. Das erleichtert später den sicheren Transport der Törtchen.*

Nacheinander etwas geschmolzene weiße Schokolade auf den Mürbeteigkeks geben. Einen Zahnstocher in je eine große weiße Kugel stechen (die Löcher sind später nicht mehr zu sehen) und diese auf den Keks setzen. Nun etwas geschmolzene Kuvertüre auf die große Kugel tropfen und so eine kleine Kugel darauf fixieren. Auf diese Weise alle Schneemänner zusammenbauen.

Den Hut ebenfalls mit geschmolzener Kuvertüre festkleben. Für die Augen habe ich geschmolzene dunkle Kuvertüre in einen kleinen Spritzbeutel gefüllt, eine winzige Ecke abgeschnitten und die Augen aufgespritzt.

Damit die Velvetschicht nicht leidet, würde ich auch die Knöpfe im Nachhinein so machen. Es empfiehlt sich also deshalb auch, mit einem Zahnstocher zunächst vorsichtig ein kleines Loch für die Nasen und ggf. Knöpfe vorzustechen!

Sobald die Törtchen aufgetaut sind können sie serviert werden.

© 2022 Maren Lubbe - <https://marenlubbe.de>