



Himbeertörtchen mit Karamellbirnen und Kürbiskernbiskuit

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

Verwendete Formen: [Silikonform „Stone“*](#), [Silikonform Petits Fours*](#), Springform 18 cm Ø

Karamellbirnenkompott

- 130 g Birnenfruchtfleisch, fein gewürfelt (ich: Abate Birnen)
- 2 El. Limettensaft
- 40 g Zucker
- 10 g Wasser
- 40 g Birnenpüree (ich habe ein Gläschen Babynahrung verwendet ;))
- Abrieb 1 Bio Limette
- 1 Blatt (1,7 g) Gelatine

Die Birnen würfeln, die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Zucker und Wasser in einem Topf bei mittlerer Hitze zu goldenem Karamell kochen. Die Birnenwürfelchen hinzufügen und höchstens 1 Minute im Karamell köcheln lassen. Dann das Birnenpüree und den Limettenabrieb einrühren. Zum Schluss die Gelatine im Kompott auflösen. Das Karamellbirnenkompott in 8 Mulden der Petits Fours Silikonform verteilen und einfrieren.

Kürbiskernbiskuit

- 2 Eigelb
- 20 g Zucker A
- 2 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 20 g Zucker B
- 30 g gemahlene, geröstete Kürbiskerne (gibts z.B. günstig bei Lidl)
- 35 g Mehl
- 1 El. Kürbiskernöl *oder* 10 g geschmolzene Butter

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze aufheizen. Das Eigelb mit 20 g Zucker A hell-schaumig schlagen. Das Eiweiß mit 20 g Zucker B und dem Salz zu Eischnee schlagen. Den Eischnee unter die Eigelbmasse heben. Das Mehl und die gemahlene Kürbiskerne unterziehen, ebenso die

geschmolzene Butter bzw. das Kürbiskernöl. Den Biskuit 1 cm dick rund auf ein Stück Backpapier oder eine Silikonmatte streichen und ca. 10-12 Minuten backen. Abkühlen lassen und 8 Kreise mit 5 cm Ø ausstechen.

Himbeermousse

- 80 g Himbeerpüree
- 1 El. Limettensaft
- 80 g Mascarpone
- 120 g [weiße Kuvertüre](#)¹
- 3 Blätter (5,1 g) Gelatine
- 140 g Schlagsahne

Die Kuvertüre schmelzen und die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen lassen. Das Himbeerpüree mit dem Limettensaft und der Mascarpone in einem Topf erhitzen. Anschließend in die geschmolzene Kuvertüre rühren und die gut ausgedrückte Gelatine hinzufügen. Mit einem Stabmixer gut durchmischen. Nun die Sahne cremig schlagen und unter die Himbeercrème ziehen.

Aufbau

Die Mulden der Stone-Silikonform gut zur Hälfte mit der Himbeermousse füllen. Die gefrorene Karamellbirnen Einlage in die Mousse drücken. Mit etwas Himbeermousse bedecken und die Törtchen abschließend mit einem ausgestochenen Kürbiskernbiskuit belegen. Die Form mit Frischhaltefolie bedeckt eine Nacht einfrieren.

Transparente Glasur

- 65 g Wasser
- 15 g Zitronensaft (gesiebt)
- 80 g Zucker
- 90 g [Glucosesirup](#)*
- 4 Blätter (7 g) Gelatine

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die restlichen Zutaten in einem Topf aufkochen lassen. Vom Herd ziehen und die eingeweichte, gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Die Glasur kann auch am Vortag zubereitet werden. Zum Glasieren der Törtchen sollte sie dann eine Temperatur von ca. 30 Grad haben.

Hellgrüne Rocherschokoladenglasur

- 240 g [weiße Kuvertüre](#)¹
- 37 g [Kakaobutter](#)*
- 15 g neutrales Öl (ich: Erdnussöl)
- 38 g gehackte Mandeln
- [Schokoladenfarbe in grün, weiß und gelb](#)*

Die Kuvertüre und die Kakaobutter gemeinsam schmelzen und anschließend mit der Schokoladenfarbe nach Wunsch einfärben. Das Öl hinzufügen und mit dem Stabmixer vorsichtig durchmischen, ohne Luftblasen einzuarbeiten! Zum Schluss die gehackten Mandeln unterrühren. Zum Glasieren der Törtchen sollte die Glasur etwa 35 Grad haben.

Fertigstellung

- Transparente Glasur mit 30 Grad bereithalten
- Grüne Rocherglasur mit 35 Grad bereithalten
- Zahnstocher aus Holz

Die gefrorenen Himbeertörtchen aus der Form lösen und auf ein Rost legen (mit einer Schale darunter). *Ich habe immer nur vier zugleich glasiert.* Die Törtchen mit der transparenten Glasur übergießen. Zwei Zahnstocher in ein Törtchen pieksen (*die Löcher sieht man später durch die Garnitur nicht mehr*) und halbhoch in die grüne Rocherglasur tauchen. Überschüssige Glasur am Törtchenboden am Rand der Schüssel abstreifen und das Törtchen auf ein Stück Backpapier absetzen. Auf diese Weise alle Törtchen glasieren.

Dekor

- 50 g Schlagsahne + 1 Teel. Puderzucker
- kleine Birnenschnitze
- frische Himbeeren + [Goldpuder](#)*
- Minzblättchen

Die Birnenschnitze in Zitronenwasser einlegen, damit sie später nicht braun werden. Die Sahne mit dem Puderzucker steifschlagen und in eine Spritztüte mit kleiner Sterntülle füllen. Mit der Schlagsahne drei kleine Tupfen auf die aufgetauten Törtchen dressieren, sodass die Löcher der Zahnstocher bedeckt werden. Die Himbeeren durchschneiden, sodass kleine Ringe entstehen und den Rand der Beeren in Goldpuder tupfen. Birnenschnitze, Himbeeren und Minzblättchen auf die Schlagsahnetupfen setzen und das Törtchen servieren.