



Zitrus-Cheesecake Törtchen

Hugues Pouget

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

Verwendete Form: 2 x [Kit Tarte 80 Ø*](#) (nur die darin enthaltene Silikonformen)

Rezept für **12** Törtchen

Ein paar Hinweise vorab:

- Ich habe, wie im Originalrezept, das aromatische [Yuzupüree](#)^{1*} verwendet. Dieses kann aber nach Wunsch und Vorrat auch durch den Saft einer anderen Zitrusfrucht (z.B. Kalamansi, Zitrone oder Orange) ersetzt werden.
- Die Cheesecakemasse des Originalrezeptes empfand ich persönlich als zu weich. Daher würde ich beim nächsten Mal etwas Maisstärke ergänzen (habe ich dem Rezept unten bereits vermerkt).
- Ich empfehle, die Meringuekränze erst kurz vor dem Servieren auf die Törtchen zu legen, da Baiser empfindlich auf Feuchtigkeit reagiert !

Cheesecakemasse

- 360 g Doppelrahm Frischkäse (z.B. Philadelphia)
- 100 g Zucker
- 1 El. Maisstärke (z.B. Maizena)
- 50 g Sahne
- 40 g Eigelb
- 50 g verquirltes Ei
- feiner Abrieb 1 Bio Zitrone

Zucker und Stärke miteinander vermischen. Dann alle Zutaten miteinander verrühren und in zwölf Mulden der Kit Tarte Silikonformen füllen. Ca. 20-25 min bei 100 Grad im Backofen stocken lassen. Anschließend abkühlen lassen und über Nacht einfrieren.

Zitruscremeux

- 55 g [Yuzupüree](#)¹
- 55 g verquirltes Ei
- 60 g Zucker
- 75 g Butter, gewürfelt
- 2 g Zitronenabrieb
- ½ Blatt (0,9g) Gelatine

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. In einem Topf das Yuzupüree mit dem Zucker verrühren, das Ei hinzufügen und bei milder Hitze und unter ständigem Rühren auf 83 Grad erhitzen. Sogleich vom Herd nehmen und die Gelatine in der Creme auflösen. Die Cremeux in einen hohen Behälter füllen und mit dem Stabmixer nach und nach die Butter einarbeiten. Die Oberfläche der Cremeux mit Folie bedecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Zitrusgelee

- 70 g stilles Mineralwasser
- 70 g [Yuzupüree](#)¹
- 25 g Zucker
- 2 Blätter (3,4 g) Gelatine

Wasser, Yuzupüree und Zucker in einem Topf erwärmen bis der Zucker gelöst ist. Dann die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Die Flüssigkeit in einen mit Folie ausgelegten Behälter gießen (ca. ½ cm hoch) und im Kühlschrank erstarren lassen. *Ich habe dafür eine rechteckige Glasschale mit den Maßen von 16x10 cm verwendet.*

Meringue Kränze

- 50 g Eiweiß
- 100 g feiner Zucker

Auf der Rückseite eines Backpapiers 12 Kreise (*sicherheitshalber ein paar mehr, falls später mal ein Kränzchen zerbricht*) mit 5 cm Durchmesser zeichnen. Diese dienen als Schablone beim Aufspritzen.

Eiweiß und Zucker über deinem Wasserbad unter ständigem Rühren auf 50 Grad erhitzen. Dann vom Wasserbad nehmen und mit dem Mixgerät zu festem Eischnee schlagen. Die Meringue in einen Spritzbeutel mit [8 mm Rundtülle](#)¹ füllen und entlang der vorgezeichneten Kreise kleine Tupfen aufdressieren, sodass Kränzchen entstehen. Diese Tupfen sollten sich gegenseitig berühren, um dem Kranz Halt zu geben.

Zum Bestreuen:

- 2 El. Zucker
- 1 Teel. Kurkuma

Zucker und Kurkuma mischen und über die Kränzchen sieben. Den Backofen auf 90 Grad aufheizen und die Kränze ca. 2 Stunden trocknen lassen. Sie lassen sich nach dem Abkühlen auch sehr gut und trocken in einer gut verschlossenen Keksdose bis zum nächsten Tag aufbewahren. Bitte vorsichtig behandeln, da sie sehr zerbrechlich sind!

Crumbleböden

- 80 g Mehl Type 550
- 80 g Butter
- 80 g gemahlene Mandeln
- 80 g Zucker
- 1 g Salz
- 85 g [Valhrona Inspiration Yuzu Kuvertüre](#)*

Den Backofen auf 170 Grad aufheizen. Mehl, Butter, gemahlene Mandeln und Zucker zusammen zu Streuseln verarbeiten. Diese Streusel auf ein mit Backmatte oder Backpapier belegtes Blech verteilen und ca. 20 Minuten goldbraun backen. Komplett abkühlen lassen.

Anschließend in einem Multimixer etwas feiner mahlen. Die Kuvertüre schmelzen und mit den Streuseln vermengen. Die Masse zwischen zwei Lagen Backpapier gleichmäßig 3 mm dick ausrollen (dabei sind Teigstäbe sehr hilfreich). Den ausgerollten Crumbleboden auf einer flache Platte liegend im Kühlschrank fest werden lassen. Anschließend 12 Kreise mit 6-7 cm Durchmesser ausstechen. Diese können in einer Tupperdose, mit Backpapierlagen dazwischen, bis zur Verwendung im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Fertigstellung

- [gelbes Velvetspray](#)*
- Blümchen, essbares Gold für die Deko

Die Cheesecake Törtchen aus der Silikonform lösen, noch gefroren mit Velvetspray besprühen und jeweils auf einen Crumbleboden legen. Anschließend auftauen lassen (ca. ½ - 3/4 Stunde). Währenddessen das Zitruscremeux in einen Spritzbeutel füllen und das Zitrusgelee in winzige Würfelchen schneiden.

Vor dem Servieren die Meringue Kränzchen auflegen und etwas Zitruscremeux in die Mitte der Kränze dressieren. Darauf die Zitrusgeleewürfelchen verteilen. Die Törtchen nach Wunsch dekorieren und sogleich servieren.

Quelle: [Ma pâtisserie authentique](#)¹ - Hugues Pouget

© 2023 Maren Lubbe - <https://marenlubbe.de>

