



Die Himbeere

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

Verwendete Formen: [Silikomart Segreti del bosco*](#), [Silikomart Truffles 40*](#), Springform 20 cm ø

Himbeerkompott mit Minze

- 200 g Himbeeren (frisch oder TK)
- 1 Teel. Zitronensaft
- 40 g Zucker
- 3,0 g [Pektin NH*](#)
- 1 Blatt (1,7 g) Gelatine
- 3 g frische, gehackte Minze

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Zucker und Pektin NH vermischen. Die Himbeeren mit dem Zitronensaft in einem Topf auf ca. 40 Grad erwärmen. Dann das Zucker-Pektin Gemisch unterrühren, zum Kochen bringen und das Kompott 2 Minuten köcheln lassen. Dann vom Herd nehmen und die Gelatine, sowie die gehackte Minze unterrühren. Das Kompott in 6 Mulden der Truffles 40 Form verteilen und einfrieren.

Madeleineteig mit Minze

- 1 Ei Gr. M
- 32 g Zucker
- 16 g Honig
- 50 g Mehl
- ½ gestr. Teel. Backpulver
- 1 Prise Salz
- 40 g geschmolzene Butter
- 1 El. gehackte Minzblätter

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Ei mit dem Zucker und dem Honig sehr schaumig schlagen. Dann das mit dem Backpulver vermischte Mehl darüber sieben und das Salz hinzufügen. Alles gut vermischen. Zum Schluss die geschmolzene Butter und die gehackten

Minzblätter unterrühren. Den Teig in eine, mit Backpapier ausgelegte, Springform mit 20 cm Ø streichen und 12-15 Minuten backen. Abkühlen lassen und sechs Kreise mit ca. 4 cm. Durchmesser ausstechen. *Rezept – Frank Haasnoot*

Man kann den Boden auch gut schon am selben Tag wie das Kompott zubereiten und in Folie verpackt über Nacht liegen lassen. So braucht man am nächsten Tag nur noch die Törtchen zusammensetzen. Reste des Teiges können vernascht oder für ein anderes Törtchenrezept eingefroren werden.

Bretonischer Sandteig

Diese Plätzchen können auch gut im Voraus gebacken werden und in einer Keksdose aufbewahrt werden. Die Teigmenge ergibt mehrere Plätzchen, die auch allein zum Kaffee lecker schmecken.

- 110 g weiche Butter
- 35 g Puderzucker
- 0,9 g Salz
- 100 g Mehl Type 550
- 20 g Stärkemehl

Die Butter mit dem Puderzucker mit dem Knethaken verrühren. Danach die restlichen Zutaten hinzufügen und kurz zu einem weichen Teig verkneten. Den Teig zwischen zwei Blättern Backpapier 5 mm dick ausrollen. Die Teigplatte 20 Minuten in den Kühlschrank legen. Danach den Backofen auf 170 Grad aufheizen. Die obere Backpapierschicht abziehen und Kreise mit 5 cm Durchmesser ausstechen. Diese circa 12-15 Minuten goldbraun backen. — *Rezept: Pierre Hermé*

Zarte Schokoladenglasur zum Versiegeln der Kompottkugeln

- 50 g [Kakaobutter](#)*
- 50 g [weiße Kuvertüre](#)*
- Holzzahnstocher

Kakaobutter und weiße Kuvertüre schmelzen und mischen. Zum Überziehen der Himbeerkompottkugeln sollte die Glasur eine Temperatur von **50 Grad** haben. Die warme Glasur nun durch ein Sieb in ein Glas gießen.

Die gefrorenen Himbeerkompottkugeln aus der Silikonform lösen. Einen Zahnstocher in die runde Seite stechen und die Kugeln nacheinander kurz in die warme Glasur tauchen. Auf Backpapier absetzen. Den Zahnstocher herausdrehen und die entstandene Öffnung mit einem Tropfen Glasur verschließen. Die so versiegelten Kugeln anschließend, während die Himbeermousse zubereitet wird, wieder kurz einfrieren.

Himbeermousse mit Rose

- 140 g Himbeerpüree (selbstgemacht oder gekauft)
- 22 g Zucker
- 70 g [Valhrona Kuvertüre Inspiration Himbeere](#) * (altern. [weiße Kuvertüre](#) * - dann ist das Himbeearoma der Mousse etwas weniger intensiv)
- 1 El. Rosenwasser
- 2,5 Blätter (4,25 g) Gelatine
- 110 g Schlagsahne

Die Gelatine einweichen. Die Kuvertüre schmelzen. Das Himbeerpüree mit dem Zucker zusammen aufkochen. Vom Herd nehmen und die Gelatine und das Rosenwasser einrühren. Die Fruchtzubereitung zur Kuvertüre geben und mit einem Stabmixer sorgfältig durchmischen. Auf ca. 30 Grad abkühlen lassen. Dann die Sahne halbsteif schlagen und unter die Fruchtmasse ziehen.

Aufbau

Die Mulden der Beeren-Silikonform etwa zur Hälfte mit der Himbeermousse füllen. Mit einem Teelöffel den Rand der Formen mit Mousse benetzen. Nun die gefrorenen, überzogenen Himbeerkompottkugeln mit der runden Seite nach unten in die Mousse drücken. Mit etwas Mousse bedecken und jeweils mit einem Madeleinetigkreis abschließen. Die Form mit Folie bedeckt über Nacht einfrieren.

Fertigstellung

- Minzblättchen
- [rotes Velvetspray aus der Spraydose*](#) oder
- Velvetspray aus der [Sprühpistole*](#) nach [dieser Anleitung \(klick\)](#).

Bei Vorhandensein einer Sprühpistole kann die zarte Schokoladenglasur (s.o.) gut wiederverwendet werden.

Die Törtchen aus der Silikonform lösen. Das braucht schon etwas Kraft 😊 ! Am besten löst man zunächst den Rand jedes Törtchens und drückt es dann kraftvoll heraus. Aufpassen, dass sich die Törtchen durch die warmen Hände nicht verformen. Ich habe sie vor dem Einsprühen mit Velvetspray noch einmal für 10 Minuten in den Gefrierschrank gestellt.

Die Plätzchen aus dem bretonischen Sandteig bereitstellen und mit einem kleinen Klecks Marmelade versehen. Die fertig überzogenen Törtchen vorsichtig auf jeweils ein Plätzchen umsetzen und komplett auftauen lassen.

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