FEINE KÖSTLICHKEITEN

Himbeertörtchen "Miss Pink"

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

Verwendete Formen: 6 Dessertringe 6 cm ∅[1], Silikonform Petit Fours*, Tortenrandfolie 5 cm breit[1], Silikonmatte "Blume"[1]

Rezept für 6 Törtchen

Prosecco-Himbeer Gelee

- 100 g Prosecco Rosato (trocken)
- 20 g Zucker
- 10 g Vanillezucker
- 5 g Stärkemehl (z. B. Maizena)
- 10 g Zitronensaft
- 1 ½ Blätter (2,6 g) Gelatine
- 35 g Himbeeren (frisch oder TK)

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Himbeeren in kleine Stücke schneiden bzw. zerteilen. Die beiden Zuckersorten mit dem Stärkemehl vermischen. Den Prosecco und den Zitronensaft zusammen mit dem Zuckergemisch in einem Topf zum Kochen bringen. 1 Minuten köcheln lassen bis der Prosecco eindickt. Vom Herd nehmen und die gut ausgedrückte Gelatine und die Himbeerstückchen einrühren. Das Gelee in sechs Mulden der Petit Fours Silikonform verteilen und einfrieren.

Vanille-Tonka Namelaka

- 50 g Milch
- gemahlene Vanille und Tonkabohne nach Geschmack
- 1 Blatt Gelatine
- 75 g weiße Kuvertüre
- 100 g kalte Sahne

Die Gelatine einweichen, die Kuvertüre schmelzen. Die Milch mit der Vanille und der Tonka in einem kleinen Topf aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und 5 Minuten ziehen lassen. Dann die ausgedrückte Gelatine in der aromatisierten Milch auflösen und diese zur Kuvertüre geben. Mit einem Stabmixer durchmixen und dabei die kalte Sahne hinzufließen lassen.

Nun sechs Mulden der Petit Fours Silikonform zur Hälfte (!) mit der Namelaka füllen und anschließend einfrieren.
Die Oberfläche der restlichen Namelaka mit Frischhaltefolie bedecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen. Sie wird für die Garnitur verwendet.

Vollkornbiskuit mit Himbeeren

- 1 Eigelb Gr. L
- 20 g gemahlene Mandeln
- 15 g mildes Öl
- 15 g Honig
- Abrieb 1/4 Bio Zitrone
- 20 g Weizenvollkornmehl
- 40 g Eiweiß
- 35 g Zucker
- 6 g gefriergetrocknete Himbeeren

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze aufheizen. Die gefriergetrockneten Himbeeren etwas zerbröseln. Eigelb, Mandeln, Zitronenabrieb, Öl und Honig mit dem Mixgerät verrühren. Zum Schluss das Vollkornmehl hinzufügen. Anschließend das Eiweiß mit dem Zucker zu steifem Eischnee schlagen. Ein Drittel des Eischnees unter die Mandelmasse rühren und die Massen so angleichen. Den restlichen Eischnee in zwei Portionen sanft unterheben. Zum Schluss die zerbröselten getrockneten Himbeeren unterziehen. Die Biskuitmasse 1 cm dick auf ein mit Silikonmatte oder Backpapier belegtes Backblech streichen und 12-14 Minuten backen. Abkühlen lassen und 6 Kreise mit 5,5 cm Durchmesser ausstechen.

Himbeermousse

- 190 g Himbeerpüree, ungesüßt
- 40 g Zucker
- 3 ½ Blätter (6 g) Gelatine
- 40 g Crème fraîche
- 10 g Zitronensaft
- 150 g Schlagsahne

Die Gelatine einweichen. Das Himbeerpüree mit dem Zucker in einem Topf zum Kochen bringen, dann vom Herd nehmen und die gut ausgedrückte Gelatine in dem Püree auflösen. Die Crème fraîche mit dem Zitronensaft glattrühren und danach das Himbeerpüree einrühren. Auf 30 Grad abkühlen lassen. Dann die Sahne halbsteif schlagen und unter die Fruchtcreme ziehen.

Aufbau

Die Himbeer-Prosecco, sowie die Namelaka Einlagen aus der Silikonform lösen und jeweils aufeinanderlegen. Dafür die Oberflächen kurz mit dem Handteller anwärmen und aufeinander drücken. So miteinander verbunden wieder für ein paar Minuten in den Gefrierschrank legen.
Die Dessertringe am Boden mit Frischhaltefolie bespannen und in jeden Ring Tortenrandfolie einlegen.
Auf den Boden jedes Ringes einen Biskuitkreis legen. Den Dessertring zur Hälfte mit Himbeermousse füllen. Die gefrorenen Einlagen mit der Geleeschicht nach unten mittig in die Mousse drücken. Das gelingt am präzisesten, wenn man sie auf einen Zahnstocher spießt und mit dessen Hilfe genau positioniert. Anschließend die restliche Mousse auf die Dessertringe verteilen und diese eine Nacht einfrieren.

Wenn kein Mirror glaze oder Velvetspray verwendet werden soll, müssen die Törtchen nicht eingefroren werden, sondern können im Kühlschrank fest werden.

Mürbeteigböden

- 50 g weiche gesalzene Butter
- 32 g Puderzucker
- 85 g Mehl Type 550
- 10 g gemahlene Mandeln
- 20 g verquirltes Ei

Butter und Puderzucker cremig rühren. Die restlichen Zutaten hinzufügen und schnell zu einem glatten Tag verkneten. 1-2 Stunden kaltstellen. Anschließend 3 mm dick ausrollen und 6 Kreise mit 7-8 cm Durchmesser ausstechen. Bei 180 Grad Ober-/Unterhitze ca. 10-12 Minuten goldbraun backen.

Tuiles

- 30 g Eiweiß
- 25 g geschmolzene Butter
- 25 g Mehl
- 20 g Stärkemehl (z.B. Maizena)
- 15 g Honig
- rosa Lebensmittelfarbe

Alle Zutaten miteinander verrühren. Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze aufheizen. Den Teig portionsweise auf der Silikonmatte[1] verteilen und mit einer Winkelpalette sauber abstreifen. Die Tuiles 5-7 Minuten backen, herausnehmen und sogleich aus der Form lösen. Für die Krümmung habe ich sie noch heiß jeweils in eine Mulde einer Halbkugelsilikonform gelegt. Das muss schnell geschehen, da die Tuiles, sobald sie abgekühlt sind, fest werden!
Da sie sehr anfällig für Feuchtigkeit sind, sollten sie unbedingt bis zur Verwendung am besten in einer Keksdose aus Metall aufbewahrt werden und erst kurz vor dem Servieren auf die Törtchen gelegt werden! Luftdicht verstaut bleiben sie aber problemlos viele Tage knusprig und können deshalb auch gut im Voraus gebacken werden.

Mirror glaze

- 4 Blätter (6,8 g) Gelatine
- 80 g Milch
- 144 g Sahne
- 192 g Zucker
- 52 g Glucosesirup*
- 14 g Maisstärke (Maizena)
- rosa & weiße Lebensmittelfarbe[1]

Die Gelatine einweichen. Milch und Sahne mit dem Glucosesirup in einen Topf geben. Den Zucker mit der Maisstärke vermischen und ebenfalls unterrühren. An dieser Stelle gebe ich bereits die Lebensmittelfarbe hinzu. *(Kleiner Tipp: Die Farbe kontrolliere ich immer, indem ich die Glasur über einen weißen Gummischaber fließen lasse* 😉). Die Glasur unter Rühren zum Kochen bringen. Einmal kurz aufwallen lassen, vom Herd nehmen und in ein hohes Gefäß gießen. Die gut ausgedrückte Gelatine in der Glasur auflösen und mit dem Stabmixer[1] gut durchpürieren, ohne

Luftblasen zu erzeugen. Die Oberfläche der Glasur mit Folie bedecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Fertigstellung

- frische Himbeeren
- weiße Zuckerperlchen[1]
- essbares Blattgold[1]

Die Mirror glaze erwärmen auf ca. 45 Grad erwärmen, sodass sie wieder fließfähig wird. Zum Gießen sollte sie eine Temperatur von ca. 27 - 30 Grad haben.
Die gefrorenen Törtchen aus den Ringen lösen und die Tortenrandfolie abziehen. Die Törtchen auf ein Rost setzen, unter dem eine Schale zum Auffangen überlaufender Glasur steht. Die Törtchen mit der Mirror glaze überziehen. Tropfen am unteren Rand mit einer Palette entfernen und den Rand mit den kleinen Zuckerperlchen dekorieren. Jedes Törtchen auf einen Mürbeteigböden absetzen und auftauen lassen.
Die Vanille-Tonka Namelaka kurz mit dem Mixgerät cremig rühren - nicht aufschlagen! Die Spitze eines Einmalspritzbeutels schräg abschneiden und eine Blume auf die Oberseite der Törtchen dressieren. Eine frische Himbeere auflegen und diese mit Blattgold und einem Blumen-Tuile krönen. Die Tuiles sollten erst kurz vor dem Servieren aufgelegt werden, da sie im Kühlschrank weich werden würden.

© 2025 Maren Lubbe - Feine Köstlichkeiten - https://marenlubbe.de/