



"Fleur de Ricotta" - Desserttörtchen

Links mit * und ¹ sind [Affiliate-, bzw. Werbelinks!](#)

Verwendete Form: Silikomart ["Charlotte 100"](#)*, Silikomart ["Petit Fours"](#)*

Erdbeerkompott

- 80 g Erdbeerpüree
- 55 g frische Erdbeeren
- 10 g [Kalamansipüree](#)¹ - alternativ: Zitronensaft
- 10 g Vanillezucker
- 10 g Zucker
- 1 Blatt (1,7 g) Gelatine

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Erdbeeren in kleine Würfel schneiden. Die restlichen Zutaten in einem Topf zum Kochen bringen und ca. 2–4 Minuten leise köcheln lassen. Anschließend vom Herd nehmen, einen Moment abkühlen lassen und dann die gut ausgedrückte Gelatine im Kompott auflösen. Das Erdbeerkompott in sechs Mulden der Petit Fours-Silikonform verteilen und einfrieren.

Biskuit

- 2 Eigelb
- 20 g Puderzucker
- 30 g gemahlene Mandeln
- 2 Eiweiß
- 25 g Zucker
- 35 g Mehl
- 10 g geschmolzene Butter

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze aufheizen. Eigelb, Puderzucker und Mandeln hell-schaumig schlagen. In einer separaten Schüssel Eiweiß und Zucker zu Eischnee mixen. Ein Drittel des Eischnees unter die Eigelbmasse ziehen. Anschließend den restlichen Eischnee hinzugeben, das Mehl darüber sieben und zusammen mit der geschmolzenen Butter sorgfältig,

aber sanft unterheben. Die Biskuitmasse ½ cm dick gleichmäßig auf eine Silikonmatte streichen und ca. 8–10 Minuten backen. Den Biskuit abkühlen lassen und anschließend sechs [Kreise mit 5,5 cm Durchmesser](#)* ausstechen.

Ricottamousse mit Zitrus & Minze

- 70 g [Kalamansipüree](#)¹ - altern.: Yuzu, Zitrone oder Grapefruit
- 2 Eigelb
- 60 g Zucker (bei einer anderen Zitrusorte ggf. etwas weniger!)
- 100 g Ricotta (Kuhmilch)
- 2 ½ Blätter (4,3 g) Gelatine
- 4 g frische Minzeblättchen
- 150 g Schlagsahne

Die Gelatine einweichen. Die Minzeblättchen fein hacken. Eigelb und Zucker in einer Schüssel verrühren. Das Kalamansipüree in einem Topf zum Kochen bringen und dann in die Eigelbmasse rühren. Zurück in den Topf gießen und unter Rühren auf 84 Grad erhitzen. Vom Herd nehmen und die gut ausgedrückte Gelatine unterrühren. Anschließend in ein hohes Gefäß gießen. Den Ricotta und die Minze hinzufügen und mit dem Stabmixer kräftig durchpürieren. Die Sahne halbsteif schlagen und unter die Kalamansi-Minz Creme ziehen.

Die Mulden der "Charlotte"-Silikonform gut zur Hälfte mit der Zitrus-Minzmousse füllen. Die gefrorenen Erdbeerkompottkerne ausformen und in die Mousse drücken. Mit etwas Mousse bedecken und abschließend einen Biskuitkreis auflegen. Die Törtchen gut abgedeckt einfrieren.

Mürbeteigböden

- 50 g weiche Butter
- 30 g Puderzucker
- 85 g Dinkelmehl 630
- 10 g gemahlene Mandeln
- 20 g verquirltes Ei

Die weiche Butter mit dem Puderzucker cremig rühren. Dann die restlichen Zutaten ergänzen und schnell zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig in Folie gewickelt 1–2 Stunden in den Kühlschrank legen. Anschließend gleichmäßig (am besten mithilfe von Teigstäben) 3 mm dick ausrollen und sechs Kreise mit [8 cm Durchmesser ausstechen](#)*. Bei 180 Grad Ober-/Unterhitze 10–12 Minuten backen. Ich verwende für knusprigen Mürbeteig immer [Airmat-Silikonmatten](#)*.

Die Böden auf einem Rost abkühlen lassen.

Tipp: Aus dem restlichen Teig können Plätzchen gebacken werden. Diese eignen sich auch gut als "Mürbeteigreste" in Crispyböden.

Die Törtchenoberfläche kann vor dem Servieren alternativ mit Erdbeer- oder Kalamansisaucen gefüllt werden:

Erdbeersauce

- 135 g Erdbeerpüree
- 15 g [Kalamansipüree](#)¹ (oder eine Zitrussaftsorte nach Wunsch)
- 20 g Zucker
- 1 gestrichener Teel. Maisstärkemehl

Zucker und Maisstärke mischen. Erdbeerpüree, Zitrusaft und Zucker-Stärkegemisch in einem Topf verrühren und zum Kochen bringen. Kurz köcheln und anschließend abkühlen lassen.

Kalamansisauc

- 90 g [Kalamansipüree](#)¹ (oder eine Zitrusaftsorte nach Wunsch)
- 30 g Wasser
- 50 g Zucker
- 5 g Maisstärkemehl

Die Kalamansisauc wird auf dieselbe Weise wie die Erdbeersauc zubereitet – siehe oben.

Fertigstellung

- etwas Erdbeermarmelade
- Erdbeerviertel oder essbare Blümchen

Die Mürbeteigkreise auf eine Platte legen und jeweils einen kleinen Klecks Erdbeermarmelade in der Mitte auftragen. Die Ricottatörtchen aus der Silikonform lösen und auf den Mürbeteigböden platzieren. Vor dem Servieren die gewünschten Saucen auf die Oberfläche aufbringen und die Törtchen abschließend garnieren. Auf Wunsch kann die restliche Sauc zu den Törtchen gereicht werden.

© 2026 Maren Lubbe - Feine Köstlichkeiten - <https://marenlubbe.de/>