



Vanille-Johannisbeer Eclairtörtchen

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

Verwendete Form: Silikonform [Fashion Eclair](#)* (Diese Silikonform beinhaltet einen Cutter und 10 Servieruntersetzer)

Zutaten für 10 Törtchen

Johannisbergel

- 200 g [Fruchtpüree Rote Johannisbeere](#)* (ungesüßt)
- 65 g Zucker
- 9 g Vanillezucker
- 1 g [Pektin NH](#)*
- 2 Bl. (3,4 g) Gelatine

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Das Fruchtpüree mit 50 g Zucker auf 40 Grad erhitzen. Den restlichen Zucker mit dem Pektin NH vermischen und dann unter die warme Fruchtmasse rühren. Danach 2-3 Minuten kochen lassen. Vom Herd nehmen und die gut ausgedrückte Gelatine einrühren. Das Johannisbeergel in eine flache Schale füllen, die Oberfläche mit Frischhaltefolie bedecken und im Kühlschrank erstarren lassen.

Knusperschicht

- 50 g Mandelpraliné ([gekauft](#)¹ oder [selbstgemacht](#))
- 50 g weiße Kuvertüre
- 40 g Crêpes dentelle Waffelröllchen ([selbstgemacht](#) oder [gekauft](#)¹)
- 1 g Salz

Die Kuvertüre schmelzen und mit dem Mandelpraliné verrühren. Die zerbröselten Crêpes dentelle Waffeln und das Salz hinzufügen. Gut vermengen und zwischen zwei Backpapierblättern gleichmäßig 3-4 mm dick ausrollen. Dabei sind [Ausrollstäbe](#)¹ sehr hilfreich. Das Backpapier auf eine flache Platte ziehen und in den Kühlschrank stellen. Sobald die Knusperschicht fest geworden ist, mithilfe des mitgelieferten Ausstechers (schmale Seite) zehn kleine Böden ausstechen und diese bis zur Verwendung einfrieren, damit sie sich später sicherer aufliegen lassen.

Biskuit

- 40 g geriebene Mandeln
- 20 g Puderzucker
- 2 Eier
- 15 g Mandelpraliné ([gekauft](#)¹ oder [selbstgemacht](#))
- 35 g Mehl
- 20 g Zucker
- 10 g geschmolzene Butter

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze aufheizen. 1 Ei und 1 Eigelb mit den geriebenen Mandeln und dem Puderzucker hellcremig schlagen und dann das Mandelpraliné unterrühren. Das verbliebene Eiweiß mit dem Zucker zu Eischnee verschlagen und zusammen mit dem gesiebten Mehl vorsichtig unterheben. Zum Schluss die geschmolzene, abgekühlte Butter unterziehen. Die Biskuitmasse gleichmäßig 0,5 cm dick auf eine Backmatte streichen und ca. 8-10 Minuten backen. Abkühlen lassen und mithilfe des mitgelieferten Ausstechers (schmale Seite) zehn kleine Biskuitstreifen ausstechen.

Vanillemousse

- 100 g Vollmilch
- 1 Vanilleschote (von einer [Pondi Ceylon Vanille](#) benötigt man nur ½ Schote)
- 2 Eigelb
- 20 g Zucker
- 2 ½ Bl. (4,5 g) Gelatine
- 160 g Schlagsahne 32-35%

Die Gelatine einweichen. Das Mark der Vanilleschote auskratzen und zusammen mit der Schote in die Milch geben. Eigelbe und Zucker in einer Schale gut verrühren. Die Milch aufkochen und dann unter Rühren zum Eigelb geben. Alles zurück in den Topf gießen und unter ständigem Rühren auf 83 Grad bringen. Dann vom Herd ziehen, durch ein Sieb gießen und die gut ausgedrückte Gelatine in der Vanillecreme auflösen. Die Creme auf 30 Grad abkühlen lassen. Jetzt die Sahne halbsteif schlagen und unter die Vanillecreme ziehen.

Aufbau der Törtchen

Die Mulden der Eclairs-Silikonform zur Hälfte mit der Vanillemousse füllen. Die Mousse mit einer kleinen Palette an den Seiten der Mulden hochstreichen und darauf achten, dass es keine Lufteinschlüsse gibt. Das Johannisbeergel in einen Einmal-Spritzbeutel füllen, eine ca. 1 cm große Spitze abschneiden und das Gel längsseits in die Mulden dressieren. Mit etwas Vanillemousse bedecken, dann die Biskuitstreifen einlegen, noch einmal ganz wenig Mousse darauf verstreichen und mit den gefrorenen Knusperböden abschließen. Die Törtchen mit Frischhaltefolie bedeckt mindestens eine Nacht bei minus 18-20 Grad einfrieren.

Fruchtnamelaka

- 1 ½ Bl. (2,5 g) Gelatine
- 80 g [Fruchtpüree Rote Johannisbeere](#)* (ungesüßt)
- 150 g [weiße Kuvertüre](#)¹, geschmolzen
- 160 g kalte Sahne 32-35%

Die Gelatine einweichen, die Kuvertüre schmelzen. Das Fruchtpüree aufkochen und über die Kuvertüre geben. Mit einem Stabmixer gut durchpürieren und währenddessen die kalte, flüssige Sahne hinzugeben. Die Fruchtnamelaka in einen flachen Behälter füllen, abdecken und mindestens 6 Stunden im Kühlschrank erstarren lassen.

Transparente Glasur

- 100 g Wasser
- 20 g Zitronensaft (gesiebt)
- 120 g Zucker
- 135 g [Glucosesirup](#)*
- 6 Blätter (10 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/sollte am Vortag zubereitet werden. Zum Glasieren der Törtchen sollte sie dann eine Temperatur von ca. 30 Grad haben.

Fertigstellung

Die transparente Glasur sanft auf 45 Grad erwärmen und danach auf 30 Grad abkühlen lassen. Sie sollte wie Sahne fließen. Die Törtchen ausformen und auf ein Rost setzen, unter dem ein Behälter steht, der überlaufende Glasur auffängt. Die Törtchen gleichmäßig mit Glasur überziehen. Jedes Törtchen mithilfe zweier Zahnstocher oder Schaschlikspieße anheben, am Boden abstreifen und auf eines der mitgelieferten Serviertellerchen absetzen. Die Fruchtnamelaka in eine Spritztüte mit kleiner [Blüten-Garniertülle](#)* füllen u