

Hier und heute



Limetten-Schoko-Törtchen

Bei Pâtissier Matthias Ludwigs gibt's heute frisch-fruchtiges rund um die Limette: Den Anfang machen seine erfrischenden Limetten-Schoko-Törtchen.

Das Rezept

von Matthias Ludwigs für 6 Törtchen von circa 6 cm Durchmesser

Zutaten für das Mandel-Biskuit (Blech 20 cm x 30 cm)

- 2 Eier (Klasse M)
- 2 Eiweiß (Klasse M)
- 50 g Zucker
- 50 g Mandeln, gemahlen
- 20 g Weizenmehl
- 30 g Butter
- 1 Prise Salz

Zutaten für die Knusperschicht

- 50 g weiße Schokolade
- 40 g Mandelblätter, geröstet
- 10 g Butter
- 1 Prise Salz

Zutaten für die Schoko-Limetten-Mousse

- 140 g weiße Schokolade
- 50 ml Milch
- 60 g Joghurt (natur)
- 25 ml Limettensaft
- Schalenabrieb von circa 1 Limette
- 3 Blatt Gelatine, eingeweicht und ausgedrückt
- 150 g Sahne
- 1 Prise Salz

Zubereitung

Für den Biskuit den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Die Butter schmelzen und lauwarm abkühlen lassen. Eier mit der Hälfte des Zuckers kurz hell aufschlagen. Eiweiß mit dem restlichen Zucker zu Eischnee aufschlagen. Mandeln, Mehl und Salz mischen und unter die Eiermasse heben. Eischnee unterheben. Butter schmelzen und lauwarm unterziehen. Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech auf eine Größe von 20 cm × 30 cm aufstreichen und im vorgeheizten Backofen circa 10–12 Minuten backen. Danach auskühlen lassen.

Für die Knusperschicht die weiße Schokolade und Butter schmelzen und das Salz einrühren. Die gerösteten Mandelblätter unterheben und die abgekühlte Biskuitplatte gleichmäßig dünn mit der Masse bestreichen. Circa 20 Minuten in den Kühlschrank geben, bis die Schicht fest ist. Dann mit einem Desserttring 6 Teigböden à 6 cm ausstechen.

Hier und heute



Für die Mousse die Schokolade hacken und in eine Schüssel geben. Die Milch kurz aufkochen. Die Gelatine auflösen, in die heiße Milch rühren und über die Schokolade geben. Alles eine Minute stehen lassen und dann mit einem Schneebesen oder Pürierstab kurz glattrühren. Den Joghurt einrühren. Limettensaft, Schalenabrieb und Salz zugeben. Alles etwas abkühlen lassen (auf circa 30 °C). Die Sahne cremig aufschlagen und unterheben.

Fertigstellung

Die Dessertringe innen dünn einfetten und innen mit Puderzucker bestreuen. Die Ringe auf eine mit Backpapier belegte Platte o. ä. stellen. Biskuitböden mit der Knusperschicht nach oben einlegen. Die Schoko-Limettenmousse bis knapp unter den Rand auffüllen. Die Törtchen circa eine Stunde durchkühlen, bis die Mousse fest ist, und dann vorsichtig aus den Dessertringen nehmen.

Tipp: Die Törtchen-Oberfläche mit circa 80 g glattgerührter Himbeerkonfitüre bestreichen und mit Limettenzesten dekorieren.