

Hier und heute



Valentinstörtchen mit rotem Fruchtspiegel

Marcel Seeger zaubert feine Valentinstörtchen mit leichter Frischkäsecreme und dekorativem rotem Fruchtspiegel.

Das Rezept

von Marcel Seeger für 8 Törtchen von circa 7 cm Durchmesser

Zutaten für den Mürbeteig

- 50 g Zucker
- 100 g weiche Butter
- 150 g Mehl (Type 550)
- 1 Prise Salz
- etwas Mark einer Vanilleschote, alternativ Vanillepaste

Zubereitung

Backofen auf 180°C Ober-Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Dessertringe darauf verteilen. Butter, Zucker, Salz und Vanillemark mischen, dann das Mehl unterkneten. Den Mürbeteig eine halbe Stunde in den Kühlschrank geben. Anschließend auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche auf circa 4mm ausrollen. Mit einem der Dessertringe acht Böden ausstechen und diese in die Dessertringe setzen. Das Backblech mit den ausgelegten Dessertringen für zehn bis zwölf Minuten in den vorgeheizten Backofen geben und die Mürbeteigböden goldbraun backen. Mürbeteigböden abkühlen lassen, dann auf eine Unterlage stellen die in den Kühlschrank passt.

Zutaten für die Frischkäsecreme

- 150 g Frischkäse
- 75 g Naturjoghurt
- 40 g Zucker
- 1 Spritzer Zitronensaft
- etwas Abrieb einer Bio-Zitrone
- 150 g Sahne, aufgeschlagen
- 4 Blatt Gelatine eingeweicht, ausgedrückt und aufgelöst
- 30 g rote Fruchtkonfitüre (z.B. Erdbeere oder Kirsche)

Zubereitung

In einer Schüssel Frischkäse, Joghurt, Zucker, Zitronensaft und -schale vermischen. Dann Schlagsahne und Gelatine zügig unterrühren. Zum Schluss die Fruchtkonfitüre hinzufügen und mit wenigen Bewegungen des Schneebesens oder einer Gabel (in Form einer Acht) ein Marmormuster herstellen. Die fertige Creme mit einem Löffel auf die gebackenen Mürbeteigböden in den Dessertringen verteilen und für eine Stunde in den Kühlschrank stellen, damit sie fest werden kann.

Zutaten für den Fruchtspiegel

- 150 g rote Früchte nach Wahl, tiefgekühlt
- 60 g Zucker
- 30 ml Zitronensaft
- 3 Blatt Gelatine, eingeweicht, ausgedrückt und aufgelöst

Hier und heute



Zubereitung

Die Früchte auftauen, mit Zucker und Zitronensaft pürieren und dann durch ein Sieb streichen um eventuell vorhandene Kerne zu entfernen. Die aufgelöste Gelatine untermischen und den Fruchtspiegel gleichmäßig auf den Törtchen verteilen. Die Törtchen noch circa 30 Minuten durchkühlen, bis der Fruchtspiegel fest ist. Anschließend vorsichtig aus den Dessertringen lösen.

Alles Liebe!