

# Himbeer-Karamell-Törtchen

Vorgestellt von Jan-Patrick Behmer

## ZUTATEN

Für den Mandelkrokant:

50g Zucker  
50g Mandeln gehackt

Für den Mandelbiskuit mit Krokant:

2 Eier  
60g Zucker  
1 TL Vanillezucker  
50g Mehl  
50g gemahlene Mandeln  
50g Butter  
1 Prise Salz  
40g Mandelkrokant (gehackt)

Für den Vanille-Zucker-Sirup:

80ml Wasser  
50g Zucker  
1 TL Vanillezucker

Für die Himbeer-Sahne-Mousse:

300g Sahne  
1,5 Päckchen Sahnesteif  
40g Zucker  
150g Himbeerpüree  
1 Eiweiß

Für den Himbeerspiegel:

300g Himbeeren  
40g Zucker

Für den Himbeer-Crunch:

Gefriergetrocknete Himbeeren  
nach Belieben

Frische Himbeeren  
+ Himbeerblätter zum Dekorieren



## ZUBEREITUNG

Saftiger Mandelbiskuit mit Krokant, getränkt mit Vanillesirup. Dazu eine luftige Himbeer-Sahne-Mousse mit dünner Basislage, abgeschlossen mit Himbeerspiegel und dekoriert mit frischen Himbeeren, Karamell-Mandel-Splittern und Himbeer-Crunch.

Für den Mandelkrokant Zucker in einer Pfanne erwärmen und karamellisieren, Mandeln untermischen und dünn auf eine Silikon Backmatte aufstreichen. Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Für den Mandelbiskuit mit Krokant Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Mehl, Mandeln und Salz unterheben. Butter einrühren, Krokant unterheben. Die Masse in runde Backringe (ca. 8cm Durchmesser) einfüllen und im Ofen 12–15 Minuten backen, anschließend zuschneiden.

Für den Vanille-Zucker-Sirup Wasser mit Zucker und Vanillezucker aufkochen, abkühlen lassen und den Biskuit leicht damit tränken.

Für die Himbeer-Sahne-Mousse Sahne mit Sahnesteif aufschlagen. Eiweiß mit Zucker zu Schnee schlagen, Himbeerpüree einarbeiten und mit der Sahne vermengen.

Für den Himbeerspiegel Himbeeren pürieren, durch ein feines Sieb passieren und zusammen mit Zucker etwas einkochen. Abkühlen lassen.

Für den Himbeer-Crunch gefriergetrocknete Himbeeren grob zerdrücken.

Zum Zusammenbauen die Mousse in runde Halbkugel Silikonformen (8cm Durchmesser) füllen, in die Mitte eine frische Himbeere drücken, mit etwas Himbeerspiegel füllen und einfrieren.

Gefrorenen Halbkugeln ausformen, auf die Biskuitböden setzen und den Spiegel auftragen. Auftauen lassen und mit grünem Himbeerblatt, frischen Himbeeren und Karamell Crunch dekorieren. Etwas gefriergetrocknete Himbeeren als Deko drumherum geben.