

Hier und heute



Fruchtig erfrischende Himbeer-Limettentörtchen

Konditormeister Marcel Seeger zeigt Törtchen-Fans, wie diese fruchtig erfrischenden Himbeer-Limettentörtchen perfekt gelingen.

Das Rezept

von Marcel Seeger für 8 Stück mit circa 7 cm Durchmesser

Zutaten für den Biskuitboden

- 3 Eier (Größe M)
- 100 g Zucker
- 1 Prise Salz
- etwas ausgekratztes Vanillemark aus der Vanilleschote, alternativ Vanillepaste
- 50 g Mehl, Typ 550
- 25 g Speisestärke
- 3 g Backpulver
- 25 g Butter, flüssig

Zubereitung

Den Backofen auf 190 °C Ober- und Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Eier mit dem Zucker, Salz und der Vanille aufschlagen. Mehl, Speisestärke und Backpulver vermischen und unterrühren. Zum Schluss die flüssige Butter unter die Biskuitmasse rühren.

Die fertige Biskuitmasse auf das Backpapier zehn Minuten backen. Nach dem Backen die Biskuitplatte vom Backblech nehmen, wenden und das Backpapier vorsichtig entfernen. Aus dem abgekühlten Biskuit mit einem Dessertring 16 kleine, runde Böden ausstechen. Die Dessertringe auf eine Unterlage stellen, die in den Kühlschrank passt. In jeden Dessertring einen ausgestochenen Biskuitboden einlegen.

Zutaten für die Limettencreme

- 200 g Naturjoghurt
- 50 g Magerquark
- 50 g Zucker
- Saft und abgeriebene Schale von einer Bio-Limette
- 200 g Schlagsahne
- 3 Blätter Gelatine, eingeweicht, ausgepresst und aufgelöst
- 250 g Himbeeren, gewaschen und abgetupft

Zubereitung

In jeden Dessertring circa sechs frische Himbeeren vorsichtig auf den Biskuitboden setzen. Für die Creme in einer Schüssel den Joghurt mit Quark, Zucker, Limettensaft und etwas Limettenschalenabrieb verrühren. Die Sahne aufschlagen und unterheben und zum Schluss die aufgelöste Gelatine in feinem Strahl unterrühren. Die Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben und so viel Creme in die Dessertringe einfüllen, bis die Himbeeren bedeckt sind. Den zweiten Biskuitboden einlegen und leicht andrücken. Nun die Dessertringe bis zum oberen Rand mit der restlichen Creme befüllen und die Törtchen mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen, damit die Creme fest werden kann. Nach der Kühlphase die Törtchen vorsichtig aus den Ringen nehmen.

Zutaten für die Dekoration

- 300 g Himbeeren, gewaschen und abgetupft
- etwas Puderzucker zum Besieben

Hier und heute



Zubereitung

Die frischen Früchte dicht an dicht auf der Oberfläche der Törtchen platzieren, leicht an die Creme drücken und ganz dünn mit etwas Puderzucker besieben.