

# Hier und heute



## **Brombeer-Biskuittörtchen**

Lockerer Biskuit, fruchtige Creme und frische Brombeeren: Konditormeister Marcel Seeger zeigt, wie aus wenigen Zutaten elegante Törtchen im Dessertring entstehen – perfekt für den Spätsommer.

### **Rezept**

#### **Brombeer-Biskuittörtchen**

von Marcel Seeger für 12 Törtchen im Dessertring

#### **Zutaten Biskuit**

- 6 Eier (Größe M)
- 180 g Zucker
- 1 Prise Salz
- etwas ausgekratztes Vanillemark aus der Vanilleschote, alternativ Vanillepaste
- etwas Abrieb von der Bio-Zitrone
- 1 Spritzer Saft von der Bio-Zitrone
- 120 g Mehl Type 550
- 60 g Speisestärke
- 3 g Backpulver

#### **Zubereitung**

Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Eier, Zucker, Salz, Vanillemark, Zitronenabrieb und Zitronensaft cremig aufschlagen. Mehl, Speisestärke und Backpulver gründlich vermischen. Die Mehlmischung unter die Eimasse heben und alles zu einem Biskuitteig verbinden. Die fertige Biskuitmasse auf das Backblech geben, mit einer Palette gleichmäßig verstreichen und den Biskuit circa 6-8 Minuten backen. Nach dem Backen den Biskuit abkühlen lassen und dann mit einem Dessertring 24 kleine, runde Böden ausstechen. Die Dessertringe auf eine glatte Unterlage stellen, die später in den Kühlschrank passt, und in jeden Dessertring einen kleinen runden Biskuitboden einlegen.

#### **Zutaten Brombeer-Creme**

- 250 g frische Brombeeren, geputzt
- 50 g Puderzucker
- 10 g Vanillezucker
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 250 g Naturjoghurt
- 100 g Sahne, aufgeschlagen
- 5 Blatt Gelatine, eingeweicht, ausgedrückt und aufgelöst

#### **Zubereitung**

Die Brombeeren mit Puderzucker, Vanillezucker und Zitronensaft kräftig pürieren und anschließend die Mischung durch ein Sieb streichen, um die Brombeerkerne aufzufangen. Die passierten Früchte mit dem Naturjoghurt verrühren und anschließend die geschlagene Sahne unterheben. Zuletzt die aufgelöste Gelatine in feinem Strahl zur Bindung unterrühren. Mit einem Spritzbeutel eine erste Schicht der Brombeer-Creme in die vorbereiteten Dessertringe einfüllen (bis zur Hälfte) und dann den zweiten Biskuitboden einlegen und leicht andrücken. Anschließend den Dessertring bis zum oberen Rand mit der Creme befüllen und glatt streichen. Die Dessertringe für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen, damit die Füllung fest werden kann.

#### **Zutaten Dekoration**

- 300 g frische Brombeeren, geputzt

# Hier und heute

A decorative banner at the top of the page features the text 'Hier und heute' in white on a dark red background. To the right of the text, there is a photograph of several bright red poppies in bloom against a light background.

- 10 g Puderzucker, zum Besieben der Oberfläche

Nach der Kühlphase die Törtchen vorsichtig aus den Dessertringen nehmen. Die Oberfläche mit Brombeeren belegen und nach Belieben ganz dünn mit Puderzucker besieben.