Rezept

Bayerische Biersahne-Törtchen

Ein Rezept von Bayerische Biersahne-Törtchen, am 28.04.2024

Zutaten

12 ausgestochene Schokobiskuitböden (siehe Rezept-Tipp)

FÜR DEN SCHOKOSPIEGEL:

2 Blatt weiße Gelatine
85 g Zucker
60 g Sahne
35 g Kakaopulver

FÜR DIE BIERSAHNE:

3 ½ Blatt weiße Gelatine
230 g dunkles Bockbier
2 Eigelb (40 g)
1 Prise Zimtpulver
60 g Vollmilchkuvertüre
30 g Zucker
¼ Vanilleschote
190 g Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Silikonförmchen (à ca. 90 ml) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 180 kcal

Zubereitung

1. Den Schokobiskuit nach dem Grundrezept (siehe Rezept-Tipp) zubereiten und ausstechen. Für den Schokospiegel die Gelatine in kaltem Wasser ca. 5 Min. einweichen. 60 g Sahne mit 70 ml Wasser und Zucker aufkochen. Das Kakaopulver unterrühren und die Mischung auf ca. 60° abkühlen lassen. Die Gelatine ausdrücken und in der heißen Schokosahne auflösen. Die Schokosahne gleichmäßig auf die Förmchen verteilen. Die Förmchen ca. 1 Std. ins Tiefkühlfach stellen, bis der Spiegel fest ist.

2. Für die Biersahne die Gelatine in kaltem Wasser ca. 5 Min. einweichen. Die Kuvertüre fein hacken. Bier mit Zucker in einem Topf aufkochen. Den Topf beiseitestellen, die Masse etwas abkühlen lassen und anschließend die Eigelbe mit einem Schneebesen unterrühren. Die Kuvertüre unterrühren. Die Gelatine ausdrücken und in der Biermischung auflösen. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Das Vanillemark mit Zimtpulver zur Biermischung geben und unter rühren. Dann die Mischung abkühlen lassen.

3. Die Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die abgekühlte Biermischung heben. Die Förmchen aus dem Tiefkühlfach nehmen und die Mousse gleichmäßig auf dem Schokospiegel verteilen. Jeweils 1 Schokoboden darauflegen. Die Törtchen mindestens 3 Std. ins Tiefkühlfach stellen. Dann die tiefgekühlten Törtchen sofort aus der Form drücken und im Kühlschrank in ca. 3 Std. auftauen lassen.