

Rezept

Himbeertörtchen

Ein Rezept von Himbeertörtchen, am 23.04.2024

Zutaten

1/2 Bio-Zitrone	20 g	Marzipanrohmasse
2 Eigelbe	250 g	kalte Butter
125 g Puderzucker	1/4 TL	Vanilleextrakt
1 Prise Salz	375 g	Mehl, Type 405
Linsen zum Blindbacken	10	Tartelette-Förmchen mit 8 cm Durchmesser
Mehl für die Arbeitsfläche		Backpapier zum Blindbacken
2 Blatt Gelatine	300 g	Himbeeren (frisch oder TK)
65 g Zucker	1	Ei (Größe L)
2 Eigelbe	95 g	kalte Butter
1 cl Himbeergeist	125 g	weiße Kuvertüre
100 g Himbeeren zum Garnieren		

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 10 Törtchen mit 8 cm Durchmesser | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 585 kcal

Zubereitung

1. Die Zitrone waschen, die Schale fein abreiben. Marzipanrohmasse und Eigelbe mit dem Handrührgerät glatt rühren. Dann Butter, Puderzucker, Vanilleextrakt, Zitronenschale und Salz unterrühren. Das Mehl sieben und mit den Fingern unter die Buttermasse arbeiten. Es soll ein bröseliger Teig entstehen. Den Teig in Klarsichtfolie verpackt 12 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Den Teig in 10 gleich große Portionen teilen, auf etwas Mehl oder zwischen 2 Lagen Frischhaltefolie messerrückendick rund ausrollen. Die Förmchen damit auslegen, dabei einen Rand formen. Den Boden mehrmals einstechen, mit Backpapier auslegen und mit Hülsenfrüchten füllen. Im vorgeheizten Backofen (mittlere Schiene, Umluft 160°) 8 Min. backen, dann die Hülsenfrüchte und das Backpapier entfernen. 4 Min. weiterbacken, bis die Tartelettes goldbraun sind. Auskühlen lassen.
3. Für die Füllung die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Himbeeren pürieren, mit Zucker, Ei und Eigelben unter Rühren erhitzen. Durch ein feines Sieb streichen. Die gut ausgedrückte Gelatine dazugeben und rühren, bis sie sich aufgelöst hat. Die Masse lauwarm abkühlen lassen.
4. Die Butter würfeln und unter die Himbeermasse rühren. 5 Min. ruhen lassen. Dann mit einem Pürierstab 3 Min. durchmischen, ohne dass Schaum entsteht (Mixer schräg in die Masse halten, dann bildet sich keine Luftglocke unter den Schneidmessern). Dabei den Himbeergeist dazugeben. Die Himbeercrème soll glatt und cremig werden.

5. Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Die Tartelettes dünn damit austreichen. Himbeercreme einfüllen und 30 Min. in den Kühlschrank stellen. Mit frischen Himbeeren garnieren.