Rezept

Mascarponetörtchen mit Erdbeeren

Ein Rezept von Mascarponetörtchen mit Erdbeeren, am 07.05.2024

Zutaten

2	Wiener Böden (Fertigprodukt)
250 g	Mascarpone
1 Tütchen	Bourbon-Vanillezucker
3 Blatt	weiße Gelantine
400 g	Erdbeeren
80 g	dunkle oder weiße Kuvertüre
50 g	feinster Zucker
200 g	Sahne
40 ml	halbtrockener Weißwein (z. B. Riesling Spätlese, ersatzweise heller Traubensaft)
4	Dessertringe (Durchnesser 8 cm, 5 cm hoch)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 995 kcal

Zubereitung

1. Aus den Biskuitböden mit den Dessertringen 8 Kreise ausstechen. Den restlichen Biskuit anderweitig verwenden, z. B. als süße Brösel. Die Kuvertüre grob hacken und im Wasserbad schmelzen. Die Biskuitkreise mithilfe eines Küchenpinsels mit der Kuvertüre bestreichen: 4 Kreise auf einer Seite, 4 Kreise beidseitig. Auf einem Kuchengitter kühl stellen, bis die Kuvertüre fest geworden ist.

2. Den Mascarpone in einer Schüssel mit Zucker und Vanillezucker glatt rühren. Die Sahne steif schlagen und unterheben. Die Gelatine ca. 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Den Wein erhitzen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Leicht abkühlen lassen und unter die Creme rühren.

3. Je 1 einseitig bestrichenen Teigkreis mit der bestrichenen Seite nach oben in 4 Dessertringe legen und mittig etwa 3 cm hoch Creme darauf verteilen. Jeweils mit einem der übrigen Teigkreise abdecken. Die restliche Creme mittig darauf verteilen und alles mindestens 3 Stunden, besser über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

4. Ein Küchentuch anfeuchten und in der Mikrowelle kurz erhitzen. Um die Dessertringe legen und die Cremetörtchen vorsichtig herauslösen. Gegebenenfalls die Törtchen zusätzlich mit einem Messer aus den Ringen lösen.

5. Die Erdbeeren vorsichtig waschen und putzen. Einige Erdbeeren in Scheiben schneiden und rundherum seitlich an die Creme drücken. Die restlichen Erdbeeren im Ganzen oder halbiert auf die Törtchen setzen. Wer mag, kann die Törtchen noch mit Schokoröllchen garnieren.