

Rezept

Weiße Schokomousse-Törtchen

Ein Rezept von Weiße Schokomousse-Törtchen, am 03.05.2024

Zutaten

ausgestochene Schokobiskuitböden (siehe Rezept-Tipp)40 ml Milch

160 g Zucker **2** Eigelb (40 g)

80 g weiße Kuvertüre260 g SahneVanilleschote240 g Quark

20 g Blaubeeren 1TL Zitronensaft

2 Eiweiß (60 g) Spritzbeutel mit Sterntülle

12 Blaubeeren zum Verzieren

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Silikonförmchen (à ca. 90 ml) | Schwierigkeitsgrad mittel | Zeit Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | Pro Portion Ca. 210 kcal

Zubereitung

- 1. Biskuitböden nach dem Grundrezept (siehe Rezept-Tipp) zubereiten und ausstechen. Gelatine ca. 5 Min. einweichen. Milch und 60 g Zucker aufkochen. Vom Herd nehmen, Eigelbe unterrühren. Gelatine ausdrücken und unterrühren. Kuvertüre hacken, zugeben und erwärmen (ca. 45°), bis Gelatine und Kuvertüre gelöst sind.
- 2. Sahne steif schlagen. Vanilleschote längs aufschneiden, Mark herauskratzen. Mit Quark unter die Schokomasse rühren. Ein Drittel der Sahne unter rühren, übrige Sahne vorsichtig unterheben. Mousse auf die Förmchen verteilen, je 1 Biskuit boden darauflegen. Mindestens 3 Std. ins Tiefkühlfach stellen. Törtchen aus der Form drücken und im Kühlschrank in ca. 3 Std. auftauen lassen
- 3. Blaubeeren mit Zitronensaft pürieren, durch ein Sieb passieren. Eiweiße mit 60 g Zucker steif schlagen, übrigen Zucker nach und nach unterschlagen. Beerenpüree zugeben. Baiser mit einem Spritzbeutel mit Sterntülle auf die Törtchen spritzen. Baiser mit einem Bunsenbrenner goldbraun abflämmen. In die Mitte je 1 Beere setzen.