Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

Aperol-Spritz-Törtchen

Ein Rezept von Aperol-Spritz-Törtchen, am 08.10.2026

Zutaten

12 ausgestochene helle Biskuitboden (siehe Rezept-Tipp)

FÜR DEN ORANGENSPIEGEL:

3 Blatt weiße Gelatine
75 g Zucker
240 ml Orangensaft
½ TL abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange

FÜR DIE SAHNECREME:

3 Blatt weiße Gelatine
40 g Zucker
60 g weiße Kuvertüre
½ TL abgeriebene Bio-Orangenschale
120 ml Prosecco
2 Eigelb (40 g)
25 ml Aperol (ca. 3 EL)
240 g Sahne

AUßERDEM:

12 Pyramidenförmchen (oder Eiswürfelbereiter 20 ml)
20 g Zartbitterkuvertüre

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. 185 kcal

Zubereitung

1. Die Biskuitböden nach dem Grundrezept (siehe Rezept-Tipp) zubereiten und ausstechen. Für den Orangenspiegel die Gelatine in kaltem Wasser ca. 5 Min. einweichen. 100 ml Orangensaft mit Zucker aufkochen. Die Gelatine ausdrücken und unterrühren, bis sie aufgelöst ist. Den übrigen Orangensaft und die Orangenschale unterrühren. Die Pyramidenförmchen damit füllen und ca. 1 Std. ins Tiefkühlfach stellen. Bleibt von der Mischung für den Orangenspiegel etwas übrig, den Rest gleichmäßig auf die größeren Silikonförmchen verteilen und ca. 1 Std. ins Tiefkühlfach stellen.

2. Für die Creme die Gelatine in kaltem Wasser ca. 5 Min. einweichen. Prosecco mit Zucker aufkochen. Den Topf beiseitestellen und die Eigelbe unterrühren. Weiße Kuvertüre fein hacken und darin schmelzen lassen. Die Gelatine ausdrücken und in der Proseccomasse auflösen. Aperol und Orangenschale untermischen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

3. Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die abgekühlte Proseccomasse heben. Die Proseccosahne in die Silikonförmchen füllen und jeweils 1 Biskuitboden darauflegen. Die Törtchen mindestens 3 Std. (besser über Nacht) ins Tiefkühlfach stellen. Dann die Törtchen aus den Formen drücken und auf ein Kuchengitter setzen. Zartbitterkuvertüre temperieren (siehe Rezept-Tipp) und in einen Gefrierbeutel geben. An einer Spitze eine kleine Ecke abschneiden. Kuvertüre in dünnen Linien dekorativ auf die Törtchen spritzen. Orangenspiegel aus den Förmchen drücken und auf die Törtchen setzen. Im Kühlschrank in ca. 3 Std. auftauen lassen.