

Rezept

Brombeer-Tartelettes mit Tonka-Mousse

Ein Rezept von Brombeer-Tartelettes mit Tonka-Mousse, am 28.03.2025

Zutaten

Für die Tonka-Mousse

- 50 g** vegane weiße Schokolade
- 100 g** aufschlagbare pflanzliche Sahne
- 1/3 TL** gemahlene Tonkabohne

Für die Brombeer-Tartelettes

- 150 g** Dinkelmehl (alternativ: Weizenmehl)
- Salz
- etwas kalte vegane Butter für die Förmchen
- 1-2 EL** Pflanzendrink
- 1 gestr. TL** Agar-Agar
- 90 g** Zucker
- 80 g** kalte vegane Butter
- 1 Msp.** Vanillepulver
- 170 g** Brombeeren

Zitronige Beeren-Wein-Reduktion

- 1/2** Bio-Zitrone
- 100 g** Zucker
- 100 g** Beeren (Brombeeren, Himbeeren oder gemischte Beeren)
- 100 ml** Rotwein

Fertigstellen

- 40 g** vegane Zartbitter-Schokolade

Zum Garnieren

- 100 g** Brombeeren
- 1** Bio-Zitrone

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 730 kcal, 31 g F, 7 g EW, 98 g KH

Zubereitung

Für die Tonka-Mousse

1. Die Schokolade in Stücke brechen und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Vom Wasserbad nehmen, die Tonkabohne unterrühren und die Schokolade abkühlen lassen. Die pflanzliche Sahne steif schlagen und unter die Schokolade ziehen. Die Mousse in einen Spritzbeutel füllen und im Kühlschrank mindestens 3 Std. ruhen lassen.

Für die Brombeer-Tartelettes

2. Dinkelmehl, 50 g Zucker, 1 Prise Salz, Butter, Vanillepulver und Pflanzendrink in einer Schüssel zu einem festen Teig verkneten, der nicht mehr klebt. Zugedeckt im Kühlschrank mindestens 20 Min. ruhen lassen.

3. Inzwischen die Brombeeren waschen und in einem hohen Rührbecher mit dem Stabmixer pürieren. Das Brombeerpüree mit dem restlichen Zucker (40 g) und Agar-Agar aufkochen und 2 Min. köcheln. Abkühlen lassen.

4. Den Backofen auf 175° vorheizen. Die Tarteletteförmchen mit veganer Butter einfetten.

5. Den Teig 4-5 mm dünn ausrollen, in vier Stücke schneiden und die Förmchen damit auskleiden. Jeden Teig mit Backpapier auslegen und die getrockneten Erbsen darauf verteilen. Die Böden im Ofen (Mitte) in 15-20 Min. goldbraun backen. Das Backpapier mit den Erbsen entfernen und die Böden in den Förmchen abkühlen lassen.

Zitronige Beeren-Wein-Reduktion

6. Die Zitrone heiß waschen und trocken tupfen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Die Beeren waschen, trocken tupfen und in einem Topf mit dem Stabmixer pürieren. Zucker, Wein und 2 TL Zitronensaft dazugeben. Alles aufkochen, die Hitze reduzieren und die Zitronenschale dazugeben. Die Beerenmischung bei kleiner Hitze auf die Hälfte einköcheln lassen.

7. Die Beeren-Wein-Reduktion durch ein feines Sieb passieren und abkühlen lassen.

Fertigstellen

8. Die Schokolade in Stücke brechen und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Die Tarteletteböden aus den Förmchen heben und mit der flüssigen Schokolade ausstreichen. Die Schokolade fest werden lassen.

9. Die Brombeermischung in den Förmchen verteilen und glatt streichen. Falls die Füllung zu fest geworden ist, vor dem Verteilen mit dem Stabmixer glatt pürieren. Die Törtchen in den Kühlschrank stellen.

Zum Garnieren

10. Die Brombeeren waschen, trocken tupfen, große Exemplare eventuell halbieren. Die Zitrone heiß waschen und trocken tupfen, die Schale mit einem Zestenreißer abziehen. Die Tonka-Mousse in kleinen Punkten auf die Tartelettes spritzen. Ein paar Brombeeren dazwischensetzen und mit Zitronenzesten dekorieren.

Anrichten

11. Die zitronige Beeren-Wein-Reduktion mit einem Löffel auf den Desserttellern verteilen und ausstreichen. Die Törtchen daraufsetzen. Die restliche Tonka-Mousse auf die Teller spritzen. Die übrigen Brombeeren und restlichen Zitronenzesten dekorativ verteilen.