

Rezept

Cassis-Rosmarin-Törtchen

Ein Rezept von Cassis-Rosmarin-Törtchen, am 16.09.2024

Zutaten

- 12** ausgestochene helle Biskuitböden (siehe Rezept-Tipp)

FÜR DAS CASSISGELEE:

- | | |
|-------------------------------|--|
| 4 Blatt weiße Gelatine | 260 g reiner schwarzer Johannisbeersaft |
| 80 g Zucker | |

FÜR DIE ROSMARINCREME:

- | | |
|-------------------------------|------------------------------------|
| 1 Blatt weiße Gelatine | 80 g Milch |
| 30 g Zucker | 3 g gehackte Rosmarinnadeln |
| 1 Eigelb (20 g) | 170 g Sahne |

AUßERDEM:

- | | |
|-------------------|-----------------------------|
| 12-er-Muffinform | 12 Johannisbeerispen |
| Zucker zum Wenden | |

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. 130 kcal

Zubereitung

1. Die hellen Biskuitböden nach dem Grundrezept zubereiten und ausstechen. Für das Cassisgelee die Gelatine in kaltem Wasser ca. 5 Min. einweichen. Saft, 2 EL Wasser und Zucker in einen Topf geben. Gelatine ausdrücken und dazugeben. Alles erwärmen, bis die Gelatine vollständig aufgelöst ist. Damit das Gelee schräg fest wird, die Silikonförmchen in die Vertiefungen der Muffinform setzen. Auf der einen Seite der Form eine Plastikbox so hoch unterlegen, dass das Gelee den Förmchenrand erreicht. Das Gelee hineingießen und mit der Box 2 - 3 Std. ins Tiefkühlfach stellen, bis es fest ist.
2. Für die Rosmarincreme die Gelatine in kaltem Wasser ca. 5 Min. einweichen. Milch, Zucker und Rosmarin in einem Topf aufkochen. Den Topf beiseitestellen und das Eigelbiterrühren. Gelatine ausdrücken unditerrühren. Die Creme ca. 10 Min. ziehen lassen, dann durch ein Sieb passieren. Für mehr Aroma den Rosmarin im Sieb ausdrücken.
3. Die Sahne steif schlagen und unter die Creme heben. Die Förmchen mit dem Gelee aus dem Tiefkühlfach nehmen. Die Unterlage entfernen, damit die Förmchen wieder gerade stehen. Die Rosmarinsahne auf dem Gelee verteilen. Jeweils 1 hellen Biskuitboden daraufsetzen und die Törtchen ca. 3 Std. ins Tiefkühlfach stellen. Die Törtchen sofort aus den Förmchen drücken und im Kühlschrank in ca. 3 Std. auftauen lassen. Nach Belieben die Johannisbeerispen waschen, in Zucker wenden und die Törtchen damit dekorieren.