

Rezept

# Cassis-Törtchen mit Mandelkeksexen

Ein Rezept von Cassis-Törtchen mit Mandelkeksexen, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>50 g</b> weiße Kuvertüre	<b>50 g</b> Cantuccini (ital. Mandelkekse)
<b>30 g</b> Amarettini (ital. Mandelkekse)	<b>50 g</b> kalte Butter
<b>250 g</b> Schwarze Johannisbeeren	<b>90 g</b> Zucker
<b>100 g</b> Magerquark	<b>100 g</b> Crème fraîche
<b>4</b> Blätter weiße Gelatine	<b>90 ml</b> halbtrockener Weißwein (z. B. Gewürztraminer Spätlese, ersatzweise heller Traubensaft)
<b>200 g</b> Sahne	<b>4</b> Dessertringe (8 cm Ø, 5 cm hoch)
Fett für die Dessertringe	<b>50 g</b> geschlagene Sahne, 4 Blättchen Melisse und 4 Rispen Schwarze Johannisbeeren zum Garnieren (nach Belieben)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 705 kcal

## Zubereitung

1. Für den Boden Kuvertüre im heißen Wasserbad schmelzen, dann abkühlen lassen. Die Cantuccini fein hacken. Amarettini zerbröseln, beides im Mixbecher fein zermahlen. Kuvertüre und Butter dazugeben, alles gut durchmischen. Die Dessertringe einfetten. Den Teig 1/2 cm dick auf eine mit Backpapier belegte Platte drücken und mit zwei Ringen ausstechen. Restlichen Teig erneut ausformen, an die übrigen Ringe anpassen und den Teig in den Dessertringen kühl stellen.
2. Die Johannisbeeren waschen und abtropfen lassen. Samt den Stielen mit 40 g Zucker in einem Topf aufkochen, durch ein Sieb streichen und abkühlen lassen.
3. Vom Johannisbeersirup 100 ml abmessen. Rest mit Quark, Crème fraîche und restlichem Zucker verrühren. 3 Blätter Gelatine ca. 5 Min. kalt einweichen. 40 ml Wein erhitzen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Leicht abkühlen lassen und unter die Creme rühren. Die Sahne steif schlagen und unterrühren. Die Creme auf dem Teig in den Dessertringen verteilen und kühl stellen.
4. Die restliche Gelatine ca. 5 Min. kalt einweichen. Den restlichen Wein erhitzen. Die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Die Mischung zum beiseitegestellten Johannisbeersirup geben und verrühren. Vorsichtig auf der Creme verteilen und alles mindestens 3 Std., besser über Nacht, kühl stellen.
5. Ein Küchentuch anfeuchten und in der Mikrowelle kurz erhitzen. Um die Dessertringe legen und die Cremetörtchen vorsichtig herauslösen. Falls das nicht funktioniert, die Törtchen mit einem Messer aus den Ringen lösen. Die Törtchen auf vier Dessertteller geben, nach Belieben mit Sahne, Melisseblättchen und Schwarzen Johannisbeeren garnieren.