

Rezept

Erdbeer-Dattel-Törtchen

Ein Rezept von Erdbeer-Dattel-Törtchen, am 28.06.2026

Zutaten

Für die Schokobiskuitböden:

2 Eier (100 g)	60 g Zucker
1 Prise Salz	1 Prise gemahlene Vanille
34 g Mehl	20 g Speisestärke
6 g Kakaopulver	

Für das Cidergelee:

1 Blatt weiße Gelatine	120 ml Cidre
60 g Zucker	1 EL Zitronensaft
abgeriebene Schale von 1/2 Bio-Zitrone	

Für die Mousse:

2 ½ Blatt weiße Gelatine	190 g Erdbeeren
45 ml Cidre (ca. 5 EL)	1 EL Zitronensaft
45 g Zucker	abgeriebene Schale von 1/2 Bio-Zitrone
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer	12 getrocknete Datteln
190 g Sahne	

Außerdem:

12 Erdbeeren (nach Belieben)	12 getrocknete Datteln (nach Belieben)
------------------------------	----------------------------------------

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Silikonförmchen (à ca. 90 ml) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 160 kcal

Zubereitung

1. Für die Schokobiskuitböden Ofen auf 200° vorheizen. Eier und Zucker über dem heißen Wasserbad erwärmen (ca. 45°), bis die Masse dick wird. Mit dem Handrührer schaumig schlagen. Dann je 1 Prise Salz und gemahlene Vanille zugeben. Mehl, Speisestärke und Kakaopulver vermischen, über die Zucker-Eier-Masse sieben und gut unter die Masse mischen.
2. Den Teig gleichmäßig in der Größe von ca. 33 × 25 cm auf das Backblech streichen. Den Teig im Ofen (Mitte) 6 - 8 Min. backen.

3. Den Boden aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Mit einem runden Ausstecher ca. 12 kleine Biskuitböden ausstechen.

4. Für das Cidergelee die Gelatine in kaltem Wasser ca. 5 Min. einweichen. Die Gelatine ausdrücken und mit Cider, Zucker, Zitronensaft und Zitronenschale in einem Topf erwärmen, bis die Gelatine gelöst ist. Die Cidermischung in die Silikonförmchen gießen und die Förmchen mindestens 1 Std. ins Tiefkühlfach stellen.

5. Für die Erdbeer-Dattel-Mousse die Gelatine in kaltem Wasser ca. 5 Minuten einweichen. Die Erdbeeren waschen, putzen, trocken tupfen und mit dem Cider pürieren. Die Gelatine ausdrücken und mit Erdbeerpüree, Zitronensaft, Zucker und Zitronenschale in einem Topf erwärmen, bis die Gelatine gelöst ist. Mit Pfeffer würzen.

6. Die Datteln entkernen, in sehr kleine Würfel schneiden und unter die Erdbeermasse rühren. Die Sahne mit dem Handrührgerät steif schlagen. Ein Drittel Sahne unter die Erdbeermasse rühren, den Rest vorsichtig unterheben.

7. Die Förmchen aus dem Tiefkühlfach nehmen und die Erdbeer-Dattel-Mousse gleichmäßig auf dem Ciderspiegel verteilen. Je 1 Schokobiskuitboden darauflegen. Die Förmchen mindestens 3 Std. (oder über Nacht) wieder ins Tiefkühlfach stellen. Dann die tiefgekühlten Törtchen sofort aus der Form drücken und im Kühlschrank in ca. 3 Std. auftauen lassen. Zum Servieren die Törtchen nach Belieben mit Erdbeeren und getrockneten Datteln verzieren.