

Rezept

# Honigmond-Törtchen

Ein Rezept von Honigmond-Törtchen, am 29.05.2023

## Zutaten

<b>450 g</b> Mürbeteig (siehe Rezept-Tipp)	<b>6 g</b> Salbei (5 Salbeistiele)
<b>250 g</b> Sahne	<b>40 g</b> Honig
<b>40 g</b> Butter	<b>300 g</b> Zartbitterkuvertüre
<b>48</b> Himbeeren (ca. 150 g)	Mehl zum Arbeiten
<b>1</b> Ausstecher (0 cm Ø)	<b>12</b> Papier- oder Silikonförmchen zum Blindbacken

## 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. 250 kcal

## Zubereitung

1. Teig nach dem Grundrezept (siehe Rezept-Tipp) zubereiten und ruhen lassen. Ofen auf 180° vorheizen. 450 g Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa messerrückendick (ca. 3 mm) ausrollen. Mit einem Ausstecher 12 Kreise ausstechen. Die Kreise in die Förmchen legen. Überstehenden Teig abschneiden. Teigboden mit einer Gabel einstechen. Zum Blindbacken jeweils ein zweites Silikonförmchen auf den Teig setzen. Im Ofen (Mitte) 7 - 10 Minuten backen. Herausnehmen und die Böden auskühlen lassen. Silikonförmchen abziehen und die Böden aus den Förmchen lösen.
2. Den Salbei waschen, trocken tupfen und grob hacken. Mit Sahne, Honig und Butter aufkochen, beiseitestellen und ca. 5 Min. ziehen lassen. Die Kuvertüre fein hacken. Die Salbeisahne durch ein Sieb gießen, den Salbei ausdrücken. Die Kuvertüre unterrühren und schmelzen lassen.
3. Die Himbeeren verlesen und 12 Beeren beiseite legen. Je 3 Beeren auf die Böden legen. Die Salbei-Schoko-Sahne darauf verteilen. Mit je 1 Beere verzieren. Die Törtchen 1 - 2 Std. in den Kühlschrank stellen, bis die Creme fest ist.