

Rezept

Hugo-Törtchen mit Feigen

Ein Rezept von Hugo-Törtchen mit Feigen, am 28.06.2026

Zutaten

1 hellen Biskuitboden (Fertigprodukt, siehe Rezept-Tipp)	4 Blatt weiße Gelatine
25 g Zucker	65 ml Holunderblütensirup
220 g Sahne	65 ml Prosecco
½ TL abgeriebene Bio-Zitronenschale	130 g Quark
350 ml Orangensaft	350 ml Rotwein
1 Prise Zimtpulver	50 g Zucker
6 frische Feigen	½ TL geriebene Bio-Orangenschale
12 Zitronenmelisseblätter	1 Ausstecher (ca. 7 cm Ø)

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. 175 kcal

Zubereitung

1. Aus dem Biskuitboden 12 kleine Böden ausstechen. Für die Proseccocreme die Gelatine in kaltem Wasser ca. 5 Min. einweichen. Gelatine ausdrücken und mit Holunderblütensirup und Zucker in einem Topf erwärmen, bis die Gelatine gelöst ist. Den Prosecco unterrühren.
2. Sahne steif schlagen. Quark und Zitronenschale unter die Proseccomischung rühren. Ein Drittel der Sahne unterrühren, dann übrige Sahne vorsichtig mit einem Schneebesen unter heben.
3. Die Proseccocreme in die Silikonförmchen füllen. Jeweils 1 Biskuitboden darauflegen. Die Förmchen mindestens 3 Std. ins Tiefkühlfach stellen. Die tiefgekühlten Törtchen sofort aus der Form drücken und im Kühlschrank in ca. 3 Std. auftauen lassen.
4. Rotwein mit Orangensaft, Zucker, Zimtpulver und Orangenschale in einem Topf aufkochen, dann offen bei mittlerer Hitze auf etwa ein Drittel einkochen lassen. Die Feigen waschen, trocken tupfen und vierteln. Die Viertel in den Sud geben und ca. 1 Min. mitköcheln lassen, dann herausnehmen. Törtchen mit den heißen Feigen auf einem Teller anrichten. Mit heißem Rotweinsud über gießen und mit je 1 Zitronenmelisseblättchen verziert servieren.