

Rezept

Joghurt-Cassis-Törtchen

Ein Rezept von Joghurt-Cassis-Törtchen, am 14.04.2026

Zutaten

4 Eier (Größe M)	50 g Zucker
Salz	50 g Mehl
3 EL Speisestärke	Puderzucker zum Bestäuben
4 Blatt Gelatine	200 g Sahne
Saft von 1/2 Zitrone	100 g Zucker
250 g Joghurt	2 Eiweiße
Salz	80 g Cassispüree (Fertigprodukt; ersatzweise 150 g TK-Heidelbeeren aufkochen und passieren)
1 Backblech	Backpapier
1 sauberes Geschirrtuch	8 Gläser oder Joghurtbecher
Ausstecher	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 8 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Für den Biskuit die Eier trennen. Eigelbe mit der Hälfte des Zuckers schaumig schlagen. Eiweiße mit restlichem Zucker und 1 Prise Salz steif schlagen. Mehl und Stärke zum Eigelb-Schaum sieben. Ein Drittel des Eischnees hinzufügen. Alles glatt rühren. Restlichen Eischnee behutsam unterheben.
2. Backblech mit Papier belegen. Biskuitteig ca. 1 cm dick daraufstreichen. Im heißen Ofen (Mitte) ca. 10 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen und so auf ein mit Puderzucker bestäubtes Tuch stürzen, dass das Backpapier oben ist. Papier entfernen.
3. 8 Gläser oder Joghurtbecher bereitstellen. Biskuit in 8 ca. 3 cm breite und je nach Glasumfang 12-16 cm lange Streifen schneiden. Aus dem restlichen Biskuit 8 kleine Kreise ausstechen (z. B. mit einem Ausstecher oder dem Rand eines Glases). Jedes Glas mit je 1 Biskuitkreis füllen und rundherum mit 1 Biskuitstreifen auslegen.
4. Für den Cassis-Joghurt Gelatine ca. 5 Min. in kaltem Wasser einweichen. Sahne steif schlagen. Zitronensaft mit der Hälfte des Zuckers aufkochen, Gelatine darin auflösen. Dann den Joghurt unterrühren. Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen, dabei den restlichen Zucker einrieseln lassen. Sahne unter den Joghurt heben, dann den Eischnee behutsam unterheben. Die Hälfte der Joghurtmousse mit dem Cassispüree vermischen. Helle und dunkle Mousse abwechselnd in die Gläser bzw. Joghurtbecher füllen und mit einem Kochlöffelstiel marmorieren. Alles 2-3 Std. kühl stellen, dann aus den Gläsern lösen und servieren.