

Rezept

## Schokotörtchen mit Himbeeren

Ein Rezept von Schokotörtchen mit Himbeeren, am 24.06.2026

### Zutaten

<b>12</b> ausgestochene Schokobiskuitböden (siehe Rezept-Tipp)	<b>3 Blatt</b> weiße Gelatine
<b>50 ml</b> Himbeergeist (ersatzweise Milch)	<b>90 g</b> Zartbitterkuvertüre
<b>48</b> große Himbeeren	<b>40 g</b> Zucker
Balsamico-Creme	<b>400 g</b> Sahne
	<b>12</b> Minzeblättchen zum Verzieren

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 12 Silikonförmchen (à ca. 90 ml) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 210 kcal

### Zubereitung

1. Die Biskuitböden nach dem Grundrezept (siehe Rezept-Tipp) zubereiten und ausstechen. Die Gelatine in kaltem Wasser ca. 5 Min. einweichen. Die Kuvertüre fein hacken. Die Gelatine ausdrücken. Mit Himbeergeist und Zucker in einer zweiten Schüssel über dem heißen Wasserbad erwärmen, bis die Gelatine gelöst ist. Vom Wasserbad nehmen und die Kuvertüre unterrühren.
2. Die Himbeeren verlesen und 12 schöne Beeren für die Deko beiseitelegen. Die Sahne steif schlagen und ca. ein Drittel unter die Kuvertüremasse rühren. Den Rest der Sahne vorsichtig unterheben. Die Silikonförmchen zur Hälfte mit Schokomousse füllen. Je 3 Himbeeren mit der Öffnung nach oben darauflegen. Die Balsamicocreme mit einer Pipette oder einem Teelöffel in die Öffnung der Beeren geben. Die übrige Mousse darauf verteilen. Je 1 Schokobiskuitboden darauflegen.
3. Die Törtchen mindestens 3 Std. ins Tiefkühlfach stellen. Dann die tiefgekühlten Törtchen sofort aus den Förmchen drücken und im Kühlschrank in ca. 3 Std. auftauen lassen. Mit je 1 Himbeere und 1 Minzeblatt verzieren.