

Rezept

Sushi-Obst-Törtchen

Ein Rezept von Sushi-Obst-Törtchen, am 12.09.2024

Zutaten

150 g japanischer Sushi-Reis	80 ml Kokosmilch (aus der Dose)
2 EL Zucker	2 Blatt Gelatine
50 ml Pflaumenwein	80 g Sahne
1/4 reife Mango	1/4 Honigmelone oder
1 kleines Stück Wassermelone	4 Eier (Größe M)
4 EL Zucker	Salz
50 g Mehl	3 EL Speisestärke
Puderzucker zum Bestäuben	100 g Zartbitter-Schokolade
1 Backblech	Backpapier
Sushi-Bambusmatte (falls vorhanden)	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 36-48 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Den Reis in einem Topf mit 150 ml kaltem Wasser, Kokosmilch und Zucker aufkochen und ca. 1 Min. sprudelnd kochen lassen, dann bei kleiner Hitze zugedeckt 15-20 Min. garen, dabei immer wieder durchrühren. Anschließend Reis in eine große flache Schale füllen. Inzwischen Gelatine ca. 5 Min. in kaltem Wasser einweichen. 25 ml Pflaumenwein erhitzen, Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Unter den Reis mischen und alles abkühlen lassen.
2. Für den Teig Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Eier trennen. Eigelbe mit 2 EL Zucker schaumig schlagen. Eiweiße mit restlichem Zucker und 1 Prise Salz steif schlagen. Mehl und Stärke mischen und zum Eigelb-Schaum sieben. Ein Drittel des Eischnees hinzufügen und alles glatt rühren. Restlichen Eischnee behutsam unterheben.
3. Backblech mit Papier belegen. Biskuitmasse ca. 1/2 cm dünn daraufstreichen und im heißen Ofen (Mitte) in ca. 10 Min. goldbraun backen. Dann aus dem Ofen nehmen und so auf ein mit Puderzucker bestäubtes Tuch stürzen, dass das Backpapier oben ist. Papier entfernen. Biskuit in 12 Stücke à 12 × 8 cm schneiden und mit restlichem Pflaumenwein beträufeln.
4. Für die Füllung die Sahne steif schlagen und unter den Reis heben. Mischung ca. 1/2 cm dick auf den Biskuitstücken verteilen, dabei an den schmalen Enden etwas Platz frei lassen. Früchte schälen, ggf. entkernen. Fruchtfleisch in knapp 1 cm dicke und 8 cm lange Balken schneiden. Fruchtstücke auf den Reis legen und Biskuit vorsichtig einrollen, am besten mit Hilfe einer kleinen Sushi-Bambusmatte. Röllchen 1 Std. kühl stellen.
5. Für die Glasur die Zartbitter-Schokolade schmelzen. Röllchen rundum dünn damit einpinseln und für weitere 15 Min. kühl stellen. Dann jedes Röllchen mit einem scharfen Messer in 3-4 Stücke schneiden und servieren.