

Rezept

Törtchen "Trés Jolie"

Ein Rezept von Törtchen "Trés Jolie", am 28.06.2026

Zutaten

	FÜR DEN BISKUIT		3 Eier (M oder L)
1 Prise	Meersalz	40 g	Zucker
1 gestrichener EL	Sonnenblumenöl	50 g	Mehl
			FÜR DIE MOUSSE
4 Blatt	weiße Gelatine	250 g	TK-Beeren (aufgetaut, z.B. Himbeeren, Waldbeeren)
15 Pck.	Vanillezucker (120 g)		Saft von 1 Limette
300 g	Schmand	300 g	Sahne
	FÜR DEN FRUCHTSPIEGEL	1 Blatt	weiße Gelatine
1/8 l	Fruchtsaft (z.B. Johannisbeersaft)		AUSSERDEM
6-8	Dessertringe (7 - 8 cm Ø)		geschlagene Sahne
ein paar	frische Beeren (z.B. Himbeeren)		

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 6 - 8 TÖRTCHEN (JE 7 - 8 CM Ø) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 365 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Ein Backblech mit einem langen, mehrfach gefalteten Alufolienstreifen quer halbieren und die Folienenden am Blech festdrücken. Eine Hälfte des Blechs mit Backpapier auslegen.
2. Für den Biskuit die Eier trennen. Eiweiße mit dem Salz steif schlagen. Eigelbe und Zucker 3 Min. aufschlagen, bis eine dickcremige Masse entstanden ist, dann das Öl kurz unterrühren. Das Mehl darübersieben und mit einem Teigspatel unterheben. Zuletzt den Eischnee unterziehen: erst ein Drittel mit einem Teigspatel unter den zähen Teig rühren, dann den Rest behutsam unterheben. Den Teig gleichmäßig auf das Backpapier streichen und im Ofen (Mitte) in 8 - 10 Min. goldgelb backen.
3. Das Blech aus dem Ofen nehmen, Biskuit auf ein Küchensieb stürzen und das Papier abziehen. Den Biskuit abkühlen lassen, dann mit einem Dessertring sechs bis acht kleine Törtchenböden ausstechen. Alle Dessert ringe mit passend zugeschnittenen Backpapierstreifen auskleiden und auf eine Tortenplatte setzen, jeweils mit einem Biskuitkreis auslegen.
4. Für die Mousse 4 Blatt Gelatine 10 Min. in kaltem Wasser einweichen. Beeren pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Vanillezucker und Limettensaft unter das Püree rühren. Gelatine tropfnass in einem kleinen Topf erhitzen, bis sie sich aufgelöst hat (nicht kochen!), vom Herd nehmen und 2 EL Püree unterrühren. Gelatine unter das restliche Püree rühren, Schmand zufügen und glatt unterrühren. Abgedeckt in den Kühlschrank stellen, bis die Creme zu gelieren beginnt (15 - 30 Min.). Die Sahne steif schlagen und unter die Creme heben. Creme in die vorbereiteten Dessert ringe gießen und mindestens 6 Std. (besser über Nacht) kalt stellen.

5. Für den Fruchtspiegel 1 Blatt Gelatine 10 Min. in kaltem Wasser einweichen. Saft im Topf erhitzen, vom Herd nehmen, ausgedrückte Gelatine dazugeben. Gut unterrühren, bis sie sich vollständig aufgelöst hat, dann 1 - 2 Min. abkühlen lassen. Auf die gekühlten Törtchen gießen und diese 2 Std. kalt stellen. Mit Sahne und Beeren garniert servieren.