

Rezept

Tonkabohnentörtchen

Ein Rezept von Tonkabohnentörtchen, am 28.06.2026

Zutaten

12 ausgestochene Schokobiskuitböden (siehe Rezept-Tipp)	3 Blatt weiße Gelatine
100 g Zucker	170 g Sahne
20 g Speisestärke	18 g Kakaopulver
3 Eigelb (60 g)	240 ml Milch
	$\frac{1}{2}$ Tonkabohne (Feinkostgeschäft)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Silikonförmchen (à ca. 90 ml) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 124 kcal

Zubereitung

1. Biskuitböden nach dem Grundrezept (siehe Rezept-Tipp) zubereiten und ausstechen. 1 Blatt Gelatine ca. 5 Min. einweichen. 40 g Sahne mit 40 ml Wasser und 45 g Zucker aufkochen. Kakaopulver unterrühren und 2 - 3 Min. köcheln lassen. Dann beiseitestellen und auf ca. 60° abkühlen lassen. Gelatine ausdrücken, in der heißen Sahne Mischung auflösen. Förmchen gleichmäßig damit füllen und mindestens 1 Std. ins Tiefkühlfach stellen, bis die Masse angefroren ist.
2. 2 Blatt Gelatine ca. 5 Min. einweichen. Stärke mit 2 - 3 EL Milch und Eigelben glatt rühren. Übrige Milch mit 55 g Zucker aufkochen. Stärke-Eigelb-Mischung zugeben, unter Rühren aufkochen, dann beiseitestellen. Tonkabohne auf einer Muskatreibe fein reiben und unterrühren. Gelatine ausdrücken und unter die Puddingmasse rühren. Abgedeckt kalt stellen und auf unter 20° abkühlen lassen.
3. 130 g Sahne steif schlagen, unter die Tonkabohnenmasse heben. Förmchen herausnehmen, die Creme auf das Schokoglacé geben, jedes mit 1 Biskuitboden belegen. Törtchen ca. 3 Std. ins Tiefkühlfach stellen. Törtchen aus den Förmchen drücken und im Kühlschrank in ca. 3 Std. auftauen lassen.