

Rezept

# Veilchen-Schnitten

Ein Rezept von Veilchen-Schnitten, am 19.04.2024

## Zutaten

### FÜR DEN MÜRBETEIG:

<b>150 g</b> kalte Butter	<b>75 g</b> brauner Zucker
<b>75 g</b> gemahlene Mandeln	<b>220 g</b> Mehl
<b>1</b> Ei	<b>1/2 TL</b> gemahlener Kardamom
<b>50 g</b> Veilchenzucker (z.B. von Sosa)	Mehl zum Arbeiten

### FÜR DAS BROMBEEERGELEE:

<b>500 g</b> passiertes Brombeerpüree	<b>100 g</b> Puderzucker
<b>2 g</b> Agar-Agar	

### FÜR DIE MOUSSE:

<b>1</b> Vanilleschote	<b>300 ml</b> Milch
<b>120 g</b> Veilchenzucker	<b>5 g</b> Agar-Agar
<b>3</b> Eigelb	<b>4 TL</b> Speisestärke
<b>400 g</b> Sahne	

### FÜR DAS VEILCHENGELEE:

<b>4 EL</b> Veilchenzucker	<b>4 g</b> Agar-Agar
lila Gel-Lebensmittelfarbe	<b>12</b> frische Veilchenblüten

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Ergibt: 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min

## Zubereitung

- 1.** Für den Mürbeteig alle Zutaten (außer dem Veilchenzucker) zu einem glatten Teig verkneten, in Folie wickeln und mind. 2 Std. kühl stellen.
- 2.** Den Backofen auf 175° (Umluft; hier empfehlenswert) vorheizen. Das Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Quadrat (ca. 22 x 32 cm) ausrollen, auf das Backpapier legen und mit Veilchenzucker bestreuen. Im Backofen (Mitte) ca. 15 Min. backen. Den Boden noch warm zuschneiden (ca. 20 x 30 cm), abkühlen lassen und in den Backrahmen auf das Tortenblech setzen.
- 3.** Inzwischen für das Brombeergelee Püree, Puderzucker und Agar-Agar verrühren und ca. 2 Min. aufkochen. Ca. 10 Min. abkühlen lassen, dann auf den Boden gießen. Mind. 45 Min. kühl stellen, bis das Gelee fest wird.

4. Für die Mousse die Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Die Milch mit Vanillemark und -schote, Veilchenzucker und Agar-Agar verrühren und langsam erhitzen. Die Eigelbe mit der Stärke in einer Tasse verrühren, mit etwas lauwarmer Vanillemilch glatt rühren und in die restliche Vanillemilch gießen. Alles unter Rühren aufkochen, dann in eine Schüssel füllen und abkühlen lassen. Die Sahne steif schlagen und vorsichtig mit einem Teigschaber unterheben.

---

5. Die Mousse auf dem Gelee glatt verstreichen und den Kuchen ca. 2 Std. kühl stellen. Für das Veilchengelee 400 ml Wasser mit Veilchenzucker und Agar-Agar aufkochen, abkühlen lassen und einfärben. Frische Blüten gleichmäßig auf der Mousse verteilen und das abgekühlte Gelee vorsichtig darübergießen, den Kuchen mind. 1 Std. kühl stellen. Vorsichtig aus dem Rahmen lösen und in 12 Rechtecke schneiden.