Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

Weinsahne-Törtchen mit Fruchtkern

Ein Rezept von Weinsahne-Törtchen mit Fruchtkern, am 23.05.2025

Zutaten

12	ausgestochene helle Biskuitböden (siehe Rezept-Tipp)

FÜR DIE FRUCHTCREME:

100 g	rote Johannisbeeren
1 TL	Zitronensaft
	etwas abgeriebene Bio-Zitronenschale
3 Blatt	weiße Gelatine
140 ml	Weißwein
2	Eigelb (40 g)
270 g	Sahne
1 Zweig	Thymian
35 g	Zucker

FÜR DIE WEINMOUSSE;

1	Bio-Zitrone
30 g	Zucker
80 g	weiße Kuvertüre

AUßERDEM:

12	kleine Silikonförmchen
12	Johannisbeerispen

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. 160 kcal

Zubereitung

1. Die Biskuitböden nach dem Grundrezept (siehe Rezept-Tipp) backen und ausstechen. Für die Fruchtkerne die Johannisbeeren waschen und von den Rispen streifen. Den Thymian waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen. Johannisbeeren, Thymian, Zitronensaft, Zucker und Zitronenschale mit dem Pürierstab pürieren. Das Püree durch ein Sieb passieren, auffangen und in kleine Förmchen gießen. Die Förmchen 3 Std. (oder über Nacht) ins Tiefkühlfach stellen.

2. Für die Weinmousse die Gelatine in kaltem Wasser ca. 5 Min. einweichen. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, etwas Schale abreiben und 3 TL Saft auspressen. Den Wein mit Zitronensaft und Zucker in einem Topf auf kochen. Den Topf beiseitestellen und die Eigelbe unterrühren. Kuvertüre mit einem großen Messer hacken und unterrühren. Die Gelatine ausdrücken und mit Zitronenschale unter die Weißweinmischung rühren. Die Mischung abkühlen lassen (ca. 20°).

3. Die Sahne steif schlagen. Ein Drittel der Sahne unter die Mousse rühren, den Rest vorsichtig unterheben. Die Silikonförmchen mit der Hälfte der Mousse füllen. Die Johannisbeerkerne aus den Förmchen lösen und jeweils einen Kern auf die Mousse geben , sodass er von der Mousse umschlossen ist. Die übrige Mousse darauf verteilen. Jeweils 1 Biskuitboden darauflegen. Die Törtchen mindestens 3 Std. ins Tiefkühlfach stellen. Die tiefgekühlten Törtchen sofort aus der Form drücken und im Kühlschrank in ca. 3 Std. auftauen lassen. Die Törtchen mit 1 Johannisbeerrispe belegen und servieren.