

Rezept

Weinsahne-Törtchen mit Fruchtkern

Ein Rezept von Weinsahne-Törtchen mit Fruchtkern, am 07.08.2024

Zutaten

- 12** ausgestochene helle Biskuitböden (siehe Rezept-Tipp)

FÜR DIE FRUCHTCREME:

- | | |
|------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| 100 g rote Johannisbeeren | 1 Zweig Thymian |
| 1 TL Zitronensaft
etwas abgeriebene Bio-Zitronenschale | 35 g Zucker
FÜR DIE WEINMOUSSE; |
| 3 Blatt weiße Gelatine | 1 Bio-Zitrone |
| 140 ml Weißwein | 30 g Zucker |
| 2 Eigelb (40 g) | 80 g weiße Kuvertüre |
| 270 g Sahne | |

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

- 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.
- 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 aufkochen. Den Topf beiseitestellen und die Eigelbe unterrühren. Kuvertüre mit einem großen Messer hacken und unterrühren. Die Gelatine ausdrücken und mit Zitronenschale unter die Weißweinsmischung rühren. Die Mischung abkühlen lassen (ca. 20°).
- 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 Johannisbeerispe belegen und servieren.