

Rezept

Weißer Schokomousse-Törtchen

Ein Rezept von Weißer Schokomousse-Törtchen, am 28.06.2026

Zutaten

12 ausgestochene Schokobiskuitböden (siehe Rezept-Tipp)	3 Blatt weiße Gelatine
160 g Zucker	40 ml Milch
80 g weiße Kuvertüre	2 Eigelb (40 g)
½ Vanilleschote	260 g Sahne
20 g Blaubeeren	240 g Quark
2 Eiweiß (60 g)	1 TL Zitronensaft
12 Blaubeeren zum Verzieren	Spritzbeutel mit Sterntülle

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Silikonförmchen (à ca. 90 ml) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 210 kcal

Zubereitung

1. Biskuitböden nach dem Grundrezept (siehe Rezept-Tipp) zubereiten und ausstechen. Gelatine ca. 5 Min. einweichen. Milch und 60 g Zucker aufkochen. Vom Herd nehmen, Eigelbe unterrühren. Gelatine ausdrücken und unterrühren. Kuvertüre hacken, zugeben und erwärmen (ca. 45°), bis Gelatine und Kuvertüre gelöst sind.
2. Sahne steif schlagen. Vanilleschote längs aufschneiden, Mark herauskratzen. Mit Quark unter die Schokomasse rühren. Ein Drittel der Sahne unter rühren, übrige Sahne vorsichtig unterheben. Mousse auf die Förmchen verteilen, je 1 Biskuitboden darauflegen. Mindestens 3 Std. ins Tiefkühlfach stellen. Törtchen aus der Form drücken und im Kühlschrank in ca. 3 Std. auftauen lassen
3. Blaubeeren mit Zitronensaft pürieren, durch ein Sieb passieren. Eiweiße mit 60 g Zucker steif schlagen, übrigen Zucker nach und nach unterschlagen. Beerenpüree zugeben. Baiser mit einem Spritzbeutel mit Sterntülle auf die Törtchen spritzen. Baiser mit einem Bunsenbrenner goldbraun abflämmen. In die Mitte je 1 Beere setzen.