

**Frisch gekocht**  
**Donnerstag, 23. März 2017**



**Rezept von Eveline Wild**

### **Orangen-Chiboust-Törtchen**

**30 Minuten (ohne  
Steh/Kühlzeiten)/aufwendig**



---

### **Zutaten**

Für die Butterkeks-Böden: 50-100 g zerlassene Butter, ca. 150 g zerbröselte Butterkekse.

Für die Chiboust-Creme: 40 g Zucker, 13 g Vanillepuddingpulver, 100 g Eidotter (etwa 5-6 Stück), 40 g Obers, 100 g Orangensaft, Schale von 1 Bio-Orange (unbehandelte Schale), 3-4 Blätter Gelatine, 175 g Eiweiß (etwa 6-7 Stück), 115 g Zucker.

Für das Erdbeergelee: 200 g Erdbeeren (püriert und passiert), 15 g Zucker, 2-3 Blätter Gelatine.

Außerdem: Frische Erdbeeren, Verbene, Melisse

### **Zubereitung**

Die Keksbrösel mit so viel Butter vermengen, dass sie zusammenkleben. Formen mit Tortenrandfolie auslegen und die Keksmasse in die Formen drücken. Beiseite stellen. Für die Creme die Gelatine in sehr kaltem Wasser einweichen. Eiweiß und Zucker in der Küchenmaschine langsam zu einem cremigen Schnee schlagen. Für den Pudding Zucker, Vanillepuddingpulver und Eidotter klumpenfrei verrühren. Obers, Orangensaft und geriebene Orangenschale aufkochen, mit der Dottermischung zu einem Pudding abkochen. Die Masse in einen Rührkessel umfüllen und die Gelatine begeben. In die noch heiße Masse den Eischnee untermischen und sofort in die vorbereiteten Formen füllen. Kalt stellen oder einfrieren.

Für das Erdbeergelee die Gelatine in sehr kaltem Wasser einweichen. Die aufgelöste Gelatine und mit dem Erdbeermark und dem Zucker verrühren. Auf die gestockte Creme in den Formen gießen. Wieder kalt stellen, damit das Gelee fest wird. Mit frischen Erdbeeren garniert servieren.