

**Frisch gekocht**  
**Donnerstag, 4. Mai 2017**



**Rezept von Eveline Wild**

### Muttertags-Etagen-Törtchen

**45 Minuten (ohne Kühl/ Gefrierzeit)  
aufwendig**



---

### Zutaten für 6 Törtchen

Biskuit für den Boden: 5 Eier, 150 g Zucker, Salz, Vanillezucker, geriebene Schale von 1 Zitrone (unbehandelt), 100 g glattes Mehl, 50 g Stärke, 35 g Öl.

Für die Himbeercreme: 250 g Himbeermark, 110 g Zucker, 6 Blätter Gelatine, Saft und Schale von 1 Bio-Limette, 500 g geschlagenes Obers.

Für die Glasur: 2,5 Blätter Gelatine (in 10 g Wasser eingeweicht, gut ausgedrückt), 90 g Obers, 90 g Milch, 330 g flüssige weiße Schokolade, Titanweiß, rote Gelfarbe.

Außerdem: Silikon-Etagen-Törtchen-Form.

Zum Garnieren: frische Himbeeren, Melisse, Zuckerherzen, Schokoherzen.

### Zubereitung

Für das Biskuit Mehl und Stärke gründlich versieben. Die Eier mit Zucker, Salz, Vanillezucker und Zitronenschale aufschlagen und die Mehlmischungen unterheben. Zum Schluss das Öl unterheben und auf ein Backblech gießen. Im Rohr bei 190-200 °C ca. 10 Minuten backen, auskühlen lassen und in 3 verschiedenen Größen ausstechen.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Das Himbeermark mit dem Zucker und der Limettenschale verrühren. Die Gelatine ausdrücken und mit dem Limettensaft auf ca. 50 °C erhitzen. Zur aufgelösten Gelatine einen kleinen Teil des Himbeermark geben, gut verrühren und anschließend mit dem restlichen Himbeermark verrühren. Das geschlagene Obers unterheben und abwechselnd mit den Biskuitscheiben in die vorbereiteten Formen füllen. Im Tiefkühler am besten über Nacht durchfrieren lassen.

Für die Glasur Obers und Milch aufkochen, vom Herd nehmen und nach etwa 2 Minuten die ausgedrückte Gelatine begeben. Diese Mischung über die flüssige Schokolade gießen und möglichst blasenfrei zu einer glatten, glänzenden Masse verrühren. Zum Schluss die titanweiße bzw. rote Gelfarbe untermischen.

Die Törtchen aus der Form nehmen und mit der Glasur (Glasurtemperatur: 35-45 °C) überziehen. Mit frischen Himbeeren, Melisse und verschiedenen Herzen garnieren.