

Schmeckt perfekt



Rezept von Eveline Wild

Heidelbeerbaiser-Törtchen

1 Stunde (ohne Stehzeiten)/ für Ehrgeizige



Zutaten für ca. 12 Stück

Für den Limettenboden: 100 g Butter (zimmerwarm), 50 g Staubzucker (geseibt), 50 g Kristallzucker, geriebene Schale von 2 Limetten, 3 Eier, 100 g glattes Mehl, 1/2 TL Backpulver.

Für die Heidelbeercreme: 300 g Heidelbeeren (frisch oder aufgetaute TK-Ware), 1 Packung Vanillezucker, 90 g Zucker, 250 g Joghurt, 9 Blätter Gelatine, Saft von 2 Limetten, 500 g Schlagobers.

Für das Baiser: 80 g Eiklar, 150 g Zucker, 50 g Wasser.

Außerdem: viele frische Veilchen, Heidelbeeren, Melisse.

Zubereitung

Für den Limettenboden ein Backblech (25 x 25 cm) mit Backpapier auslegen. Die Eier trennen. Die Butter mit dem Staubzucker und der Limettenschale schaumig rühren. Die Eidotter nach und nach in die Buttermasse einrühren. Eiklar mit dem Kristallzucker zu cremigem Schnee schlagen. Mehl mit Backpulver vermengen und abwechselnd mit dem Eischnee unter die Buttermasse heben. Masse auf dem Backpapier verstreichen und im vorgeheizten Rohr auf mittlerer Schiene bei 180 °C Heißluft etwa 10-12 Minuten backen. Restlos auskühlen lassen und anschließend passend rund ausstechen.

Für die Heidelbeercreme die Gelatine in sehr kaltem Wasser einweichen. Mit einem Stabmixer die Heidelbeeren mit Zucker und Vanillezucker pürieren, dann durch ein Sieb passieren und das Joghurt unterrühren. Gelatine ausdrücken, mit dem Limettensaft auf etwa 50 °C erwärmen und mit der Heidelbeer-Joghurt-Mischung verrühren. Das cremig geschlagene Obers unterheben und in die gewünschten Formen (z.B. Kuppelformen) füllen.

Die Böden andrücken und am besten über Nacht einfrieren.

Für das Baiser Eiklar mit einer kräftigen Prise des Kristallzuckers in eine Rührschüssel geben. Restlichen Zucker und Wasser bis zum Flug aufkochen. Dafür hält man eine Metallschlinge (oder Gabel) immer wieder in die Lösung und pustet durch. Wenn es annähernd so ausschaut wie Seifenblasen, ist die Mischung heiß genug (118 -120 °C). Nun unter ständigem Rühren zügig zur Eiklarmasse schütten und kalt schlagen.

Die Heidelbeercreme-Törtchen aus den Formen nehmen, noch im gefrorenen Zustand in das Baiser tunken bzw. damit bestreichen. Bis zum Servieren etwa 2 Stunden auftauen lassen. Mit Veilchen, Melisse und Heidelbeeren dekoriert servieren.