

Städte der Genüsse

Schokotörtchen mit Heidelbeermus von Törtchen Törtchen

Zutaten

Mandelbisquit: 672 g Puderzucker, 672 g gemahlene Mandeln, 900 g Vollei, 900 g Eiweiß, 240 g Zucker, 180 g Mehl, 137 g Butter

Heidelbeergelee: 1 kg TK Heidelbeeren, Zitronensaft, 150 g Zucker, 12 Blätter Gelatine

Schokoladenmousse: 600 g Schokolade, 360 g Eigelb, 200 g Zucker, 1200 g Sahne

Zubereitung

Mandelbisquit:

672 g Puderzucker, 672 g Mandeln fein gemahlene mit 900 g Vollei aufschlagen. 900 g Eiweiß mit 240 g Zucker steifschlagen. 180 g Mehl sieben und 137 g Butter schmelzen.

Einen Teil des Eischnees unter die Volleimasse heben, dann das Mehl danach die Butter und zum Schluss den Rest Eischnee untermelieren. Die Masse reicht für 4 Bleche 60 x 40 cm.

Die Bleche mit Backpapier auslegen und dünn mit der Masse bestreichen. Bei 200 Grad 8-10 min backen.

Heidelbeergelee:

1 kg TK Heidelbeeren mit etwas Zitronensaft und 150 g Zucker aufkochen, pürieren und 12 Blatt Gelatine darin auflösen. Gelee in kleine Silikonmatten füllen und einfrieren.

Schokoladenmousse:

600 g Schokolade im Wasserbad schmelzen, 360 g Eigelb mit 200 g Zucker schaumig schlagen, 1200 g Sahne halbsteif schlagen. Erst die Eigelbmasse, dann die Sahne unter die Schokolade haben.

Aufbau

Ringe mit einem Durchmesser von 6 cm und einer Höhe von 4 cm mit einem Mandelbisquitboden auslegen, etwas Mousse einfüllen und den Heidelbeerkern einlegen. Förmchen ganz mit Mousse ausfüllen und glattstreichen. Alles einfrieren. Die Förmchen mit der Hand anwärmen und das Törtchen herausdrücken.

Guss: Fertigprodukt Glassage noir von der Firma Puratos. Damit werden die Törtchen überzogen. Alternativ: 1 l Sahne aufkochen, 750 g Kuvertüre (70 % Kakao) und 250 g Vollmilch Kuvertüre in der heißen Sahne auflösen. Abkühlen lassen. Die Törtchen mit der Ganasche überziehen.

Zur Krönung ein Goldstäubchen aufsetzen. Blattgold dafür gibt es im Fachhandel.