

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2



Fotocredit: Simeon Baker

Erdbeer-Mürbteig-Törtchen zum Muttertag

Zutaten

(6 Personen)

Für den Mürbteig

- 200 g weiche Butter
- 1 Eidotter
- 100 g Staubzucker, gesiebt
- Abrieb von ½ Bio-Zitrone
- eine Prise Salz
- 1 Packung Vanillezucker
- 150 g Mehl
- 150 g weiße Schokolade
- ca. 15 Biskotten
- Cointreau und Läuterzucker (zu gleichen Teilen) als Tränke

Für das Erdbeerragout

- 300 g Erdbeeren
- 50 g Kristallzucker
- 3–4 Blätter Gelatine
- 1 Bio-Limette

Für die Erdbeercreme

- 6 Blätter Gelatine
- 500 ml Schlagobers
- 250 g Erdbeeren
- 110 g Kristallzucker
- 1 Bio-Limette

Für die Dekoration

- Walderdbeeren
- Blätter und Blüten von Walderdbeeren (oder Minze bzw. Zitronenverbene)
- Streudekor nach Wahl

Zubereitung

Für den Mürbteig die Butter mit Eidotter, Staubzucker, etwas abgeriebener Schale der Zitrone, Salz und Vanillezucker zu einem glatten Teig kneten und dann zügig das Mehl einarbeiten. Den Teig 1 Stunde gekühlt rasten lassen.

Das Backrohr auf 160 °C vorheizen.

Mürbteig etwa 3–4 mm dick ausrollen und Kreise mit einem Durchmesser von ca. 12 cm ausstechen.

Teig in die Tartelette-Formen legen, Alufolie an diese Form anpassen und darüberlegen und diese „Alufolientassen“ mit z.B. Linsen beschweren. Bei 160 °C Heißluft etwa 10 Minuten backen. „Alustempel“ mithilfe einer Grillzange entfernen und fertig backen, bis sie goldgelb sind. Völlig auskühlen lassen.

Die weiße Schokolade schmelzen und die Förmchen damit auspinseln – das soll den Mürbteig kross halten. Anschließend die Formen mit Biskuitkreisen oder mit in Cointreau-Läuterzucker-Mischung getränkten Biskottenstücken auslegen. Eventuell kurz im Kühlschrank stocken lassen.

Inzwischen für das Erdbeerragout etwa die Hälfte der Erdbeeren mit Zucker zu einem Fruchtmark pürieren, die andere Hälfte klein schneiden. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in erhitztem Saft der Limette auflösen. Gelatinemischung zügig unter das Fruchtpüree rühren und abgeriebene Limettenschale sowie Erdbeerstücke einrühren.

Für die Erdbeercreme die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Das Obers cremig aufschlagen und kaltstellen. Die Erdbeeren pürieren und durch ein feines Sieb passieren, bevor sie mit dem Zucker und der abgeriebenen Schale der Limette verrührt werden.

Die Gelatine ausdrücken und mit dem Saft der Limette auf ca. 50 °C erhitzen. Zur aufgelösten Gelatine einen kleinen Teil des Fruchtmarks geben. Dies gut verrühren und anschließend zum Erdbeermark geben und zügig einrühren. Nun das geschlagene Obers unterheben und mithilfe eines Dressierbeutels blütenförmig auf die Mürbteigtörtchen dressieren. Kalt stellen.

Kurz vor dem Servieren mit Walderdbeeren, Blüten und Blättern sowie Streudekor garnieren.