

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

Fotocredit: Simeon Baker



Mini Rote-Rüben-Cheesecake-Törtchen

Köchin: Dani Sternad

Zutaten

(4 – 6 Personen)

Für den Boden

- 50 g Butter
- 200 g Vollkornkekse
- ½ TL Zimt
- 25 g Dattelsüße (od. Kristallzucker)
- Abrieb einer ½ Zitrone

Für die Cheesecake-Masse

- 70 g Erdbeeren
- 50 ml Rote Rüben Saft
- Saft einer ½ Zitrone
- 70 g Dattelsüße (od. Kristallzucker)
- 350 g Mascarpone
- 50 g feiner Topfen
- 3 Blätter Gelatine (od. 2 g Agar Agar)
- 1 Dressierbeutel

Außerdem

- 4-6 runde Förmchen (z.B. Metallringe)

Für die Garnitur

- gehackte Pistazien
 - frische Ribisel
 - frische Minze
 - Rote Rüben Pulver
 - Staubzucker
 - essbare Blüten
 - gepuffter Quinoa
-

Zubereitung

1. Für den Boden zuerst die Butter in einem Topf schmelzen und braun werden lassen. Die Vollkornkekse zerbröseln und mit der zerlassenen Braunen Butter, dem Zitronenabrieb, dem Zimt und der Dattelsüße vermengen. Den Keksteig auf die Förmchen aufteilen und leicht andrücken.

2. Für die Cheesecake Masse die Erdbeeren, den Rote Rüben Saft, den Zitronensaft und die Dattelsüße mit einem Stabmixer pürieren. Dann die Mascarpone und den Topfen vorsichtig unterrühren.

3. In der Zwischenzeit die Gelatine in Wasser einweichen, gut ausdrücken und in einem Topf über einem Wasserbad schmelzen lassen. 2 EL der Cheesecake-Masse mit in den Topf geben, verrühren und dann die Gelatine-Mischung in die restliche Cheesecake-Masse geben. Die Masse in einen Dressierbeutel abfüllen.

4. Nun die Cheesecake-Masse mit dem Dressierbeutel auf dem Keksboden verteilen und die Förmchen für mindestens eine Stunde im Kühlschrank kaltstellen.

5. Zum Schluss die Törtchen aus dem Kühlschrank nehmen, aus den Förmchen herauslösen (das geht am einfachsten, wenn man die Metallringe mit einem Bunsenbrenner außen kurz abflämmt) und mittig auf einem Dessertteller anrichten. Das Törtchen nun mit gehackten Pistazien, frischen Ribiseln, Minzblättern und essbaren Blüten garnieren und etwas Rote Rüben Pulver, Staubzucker und gepufften Quinoa darüberstreuen.