



Harlekin Törtchen

Zutaten für 6 Törtchen/Dessertringe mit 6 cm Durchmesser

Biskuit

- 4 Eier Gr. M
- 1 Prise Salz
- 80 g Zucker
- 75 g Mehl
- 20 g gemahlene, gebleichte Mandeln
- Gelbe* und rosa* Lebensmittel Gelfarbe

Den Backofen auf 190 Grad vorheizen. Die Eier trennen. Das Eiweiß mit dem Zucker in einer sauberen, fettfreien Schüssel zu Eischnee verschlagen. Die Eigelbe sachte unterrühren. Das Mehl darüber sieben und zusammen mit den gemahlenden Mandeln unterheben. Den Teig teilen und mit etwas Lebensmittelfarbe gelb bzw. rosa färben. Die beiden Teighälften jeweils in Einmalspritztüten (alternativ Gefrierbeutel) füllen, die Spitzen abschneiden, so dass 1,5 cm große Öffnungen entstehen und die Teige gleichzeitig "wild durcheinander" in eine Schüssel spritzen. Nicht durchrühren(!), sondern sogleich auf eine Silikonbackmatte gießen und kurz mit einer großen Palette nicht zu dick aufstreichen. Die Farben vermischen sich dabei zwar an der Oberfläche, aber unten sollte jetzt ein marmoriertes Muster entstanden sein.

(Alternativ könnte man vielleicht den Teig auch gleich auf die Backmatte spritzen und marmorieren, doch die Gefahr von Luftblasen auf der späteren Oberfläche ist dann etwas größer - Versuch macht 'kluch' ;-)) Den Biskuit 8-10 Minuten backen. Anschließend auf ein Stück Backpapier stürzen, sogleich vorsichtig die Backmatte abziehen und abkühlen lassen. Den Teig mit einem Pizzaschneider und einem langen Lineal in 4,5 cm breite und ca. 17 cm lange Streifen schneiden. Aus dem restlichen Teig 6 Kreise von ca. 4 cm Durchmesser ausstechen.

Fruchttränke

- 30 g Maracujapüree (aus frischen Früchten o. Kerne oder [gekauft](#)* Hinweis s. o.)
- 15 Wasser
- 20 g Zucker

Alle Zutaten zusammen in einem kleinen Topf eine Minute kochen lassen, abkühlen lassen und bis zur Verwendung beiseite stellen.

Fruchtmousse

- 70 g Maracujapüree (Hinweis s.o.)
- 70 g Mangopüree (" ")
- Abrieb einer ½ Bio-Limette
- 40 g Zucker
- 2 ½ Blätter Gelatine
- 90 g griechischer Joghurt 10%
- 100 g Schlagsahne
- 50 g Mangofruchtfleisch, fein gewürfelt
- 50 g gefrorenen Himbeeren, gecrusht

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Das Mangofruchtfleisch in winzige Würfelchen schneiden. - Die beiden Fruchtptürees mit dem Limettenabrieb und dem Zucker in einem kleinen Topf aufkochen, vom Herd ziehen und die Gelatine darin auflösen. Fruchtmasse leicht abkühlen lassen und mit dem griechischem Joghurt verrühren. Die Sahne schlagen und unter die Joghurtmasse ziehen. Die gefrorenen Himbeeren in einen kleinen Gefrierbeutel geben und mehrmals mit der Handfläche in kleine Stückchen zerstoßen. Diese und die Mangowürfelchen unter die Fruchtmousse heben.

Aufbau

Die Dessertringe auf eine Platte stellen und die Ränder mit [Tortenrandfolie](#)* auskleiden (sonst lassen sich die Törtchen später schwer herausholen ;-)) . Die zurechtgeschnittenen Biskuitstreifen (natürlich mit der hübschen Seite nach außen) in die Dessertringe einlegen. Dabei sollten die Streifenenden stramm Stoß an Stoß liegen, damit später keine Füllung austreten kann. Je einen Biskuitkreis als Boden einlegen und Seiten und Boden mit der Fruchttränke bepinseln. Nun die Fruchtmousse einfüllen, bis die Törtchen bis zum Biskuitrand gefüllt sind. Die Törtchen abgedeckt im Kühlschrank fest werden lassen.

Himbeersahne

- 70 g Himbeergelee (zubereitet aus 120 g Himbeerenpüree o. Kerne und 60 g Gelierzucker 1:2)
- 70 g Mascarpone
- 100 g Schlagsahne
- 1 Teel. Zucker

Himbeergelee nach Anleitung kochen und abkühlen lassen. (Kann auch durch ein hochwertiges Fertigprodukt ersetzt werden.) Das Himbeergelee mit der Mascarpone verrühren. Die Sahne mit dem Zucker steif schlagen und unter die Himbeercreme ziehen. In einen Spritzbeutel mit großer [Sternfülle](#)* füllen und auf jedes Törtchen einen großen Tuff setzen. Mit einigen goldenen [Zuckerperlen](#)* verzieren. - Die Törtchen halten sich problemlos 1-2 Tage im Kühlschrank. Ich empfehle aber die Himbeersahne lieber kurz vor dem Servieren aufzuspritzen.

© Maren Lubbe - <http://maluskoestlichkeiten.wordpress.com> 2018