



Rhabarber-Himbeer-Vanille Törtchen

Zutaten für 10 Törtchen in der Silikonform [Fashion Eclairs](#)* (*Diese Silikonform beinhaltet einen Cutter und 10 Schälchen zum Servieren*)

AM VORTAG:

Rhabarber-Himbeer Einlage

- 500 g Rhabarber, geputzt u. in kleine Stücke geschnitten
- 1 El. Zitronensaft
- 110 g Zucker
- 2,5 g (ca. 1 gestr. Teel) Agar Agar (Supermarkt/Bioladen)
- 50 g Himbeerpüree o. Kerne
- 4 Blätter Gelatine

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Rhabarberstücke mit dem Zitronensaft in einem Topf einige Minuten köcheln lassen bis er weich ist. Das Agar Agar mit dem Zucker vermischen und mit dem Himbeerpüree verrühren. Dieses zum Rhabarberkompott geben und alles noch einmal mindestens 5 Minuten köcheln lassen. Den Topf vom Herd ziehen und die eingeweichte Gelatine hinzufügen. Das Kompott in eine mit Frischhaltefolie belegte Schale füllen (ca. 28x16 cm), so dass die Kompottsicht etwa 8 mm dick ist. Abkühlen lassen und während der Zubereitung der anderen Komponenten ins Gefrierfach stellen.

Mandelbiskuit (*Arnaud Betoux*)

- 80 g Marzipanrohmasse
- 70 g verquirltes Ei
- 30 g geschmolzene Butter
- 1 Teel. Sahne-Whiskylikör (optional)

- 15 g Akazienhonig
- 9 g (1 gestrichener El) Mehl
- 9 g (1 gestrichener El) Stärke
- 1 g (1 Messerspitze) Backpulver

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Marzipanrohmasse raffeln oder in der Microwelle leicht erwärmen. Dann lässt sie sich besser verarbeiten. Das so vorbereitete Marzipan mit dem Ei so lange verschlagen, bis eine glatte hellschaumige Masse entsteht. Dann die geschmolzene Butter, den Likör und den Honig einrühren. Das mit der Stärke und dem Backpulver vermischte Mehl darübersieben und ebenfalls unterrühren. Den Teig auf ein, mit Backpapier oder Silikonmatte belegtes Blech geben und gleichmäßig etwa DinA4 groß verstreichen. Bei 180 Grad ca. 10 Minuten backen. Ganz abkühlen lassen.

Vanille-Mandelmousse

- 180 g Mandelmilch (altern. Vollmilch)
- 1 Vanilleschote
- 3 Eigelbe
- 50 g Zucker
- 15 g Stärke
- 1 ½ Blätter Gelatine
- 240 g Schlagsahne

Die Gelatine einweichen. Die Mandelmilch in einen kleinen Topf gießen. Die Vanilleschote aufschlitzen, das Mark herausschaben und zusammen mit der Schote in die Mandelmilch geben. Alles zum Kochen bringen und inzwischen die Eigelbe in einer separatem Schüssel mit dem Zucker und der Stärke verrühren. Die kochende Milch unter Rühren in die Eigelbmasse gießen. Gut verrührt, alles durch ein Sieb zurück in den Topf geben und bei mittlerer Hitze unter stetigem Rühren (!) auf etwa 80 Grad erhitzen. Die Creme wird zu einem dicken Pudding. Diesen auf ein flache Platte gießen und auf ca. 30 Grad abkühlen lassen. Dann die Sahne cremig schlagen und dabei nach und nach die Vanillecreme unterrühren.

Aufbau

Jetzt sind die drei Komponenten zum Aufbau der Törtchen fertig. Zunächst aus mit der schmalen Seite des zur Silikonform gehörenden Cutters 10 Streifen aus dem Mandelbiskuit ausstechen und bereitlegen. Die Vanillemousse am besten in einen Spritzbeutel füllen, denn so kann man die länglichen Silikonmulden am einfachsten befüllen. Jede der Mulden muss nun knapp Dreiviertel mit der Mousse gefüllt werden. Dabei darauf achten, dass keine Luftblasen und Lücken entstehen, die später von außen zu sehen wären! Die Rhabarberkompottsicht aus dem Gefrierfach holen und ebenfalls 10 Streifen mit der schmalen Seite des Cutters ausstechen und in die Vanillemousse drücken. Darauf achten, dass sie schön waagrecht liegen. Noch eine dünne Schicht Vanillemousse darauf streichen und mit je einem Streifen Mandelbiskuit abschließen. Alles mit Frischhaltefolie bedecken und über Nacht einfrieren.

Mürbeteig

- 90 g Butter
- 60 g Puderzucker
- 25 g gemahlene Mandeln

- 1 Prise Salz
- 30 g verquirltes Ei
- 150 g Mehl

Butter und Puderzucker verrühren. Die gemahlenden Mandeln und das verquirlte Ei kurz einrühren. Dann das Mehl und das Salz unterkneten. Den Teig in Frischhaltefolie verpackt für ½ Stunde in den Kühlschrank legen. -Nach der Kühlzeit den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen, den Teig 3 mm dick ausrollen und mit der breiten Seite des Cutters 10 Streifen ausstechen. Wer mag, kann noch aus den Resten für die Deko kleine Blümchen o. ä. ausschneiden. Tipp: Bevor die Streifen gebacken werden bzw. auf die Backmatte (perfekt für Mürbeteig: [Silikomart Airmat*](#)) gelegt werden, sollte man sie noch für einen Moment ins Gefrierfach legen. Dann behalten sie ihre Form perfekt. Bei 180 Grad goldbraun backen, abkühlen lassen und in einer Blechdose bis zur Verwendung aufbewahren..

AM NÄCHSTEN TAG

Je nach Wunsch können die gefrorenen Törtchen nun mit [rosa*](#) und [weißem Velvetspray*](#) besprüht werden. Und/oder mit einer rosa transparenten Glanzglasur überzogen werden:

Rosa transparente Glanzglasur

- 170 g [Glucosesirup*](#)
- 150 g klarer Rhabarbernektar (z.B. von Steinmeier)
- etwas rosa Lebensmittelfarbe
- 120 g Zucker
- 7 Blätter Gelatine

Die Gelatine einweichen. Rhabarbernektar, Zucker und Glucose in einem Topf zum Kochen bringen und ca. 2 Minuten bei etwas über 100 Grad köcheln lassen. Den Sirup in ein anderes Gefäß umfüllen. Wenn er weniger als 80 Grad erreicht hat, die Gelatine darin auflösen und die Glanzglasur auf etwa 30 Grad abkühlen lassen. Die gefrorenen Törtchen aus der Silikonform entnehmen und auf ein Rost legen, welches über einer flachen Schale zum Auffangen der überschüssigen Glasur dient. Die Törtchen zügig mit der abgekühlten Glasur übergießen, wobei darauf zu achten ist, dass die Glasur jedes Törtchen komplett bedeckt. Die Glanzglasur zieht auf der gefrorenen Oberfläche der Törtchen sogleich an. Die fertig überzogenen Törtchen können jetzt auf die vorbereiteten Mürbeteigstreifen positioniert werden. Dafür diese auf die kleinen schwarzen Tablettes legen und mit einem schmalen Streifen Himbeergelee bestreichen. Dieser sorgt dafür, dass die auf gelegten gefrorenen Törtchen fixiert werden. Nun kann nach Lust und Laune dekoriert werden :-). Ich habe kleine Sahnetupfen aufgespritzt und die Törtchen mit halbierten Himbeeren, feinen Rhabarberstreifen, Mürbeteigblümchen und Minzblättern garniert. Egal in welcher Variante die Törtchen überzogen werden, sie halten im Kühlschrank in einem gut verschlossenen Behälter problemlos 1-3 Tage.