

HIMBEERTÖRTCHEN

REZEPT ERGIBT 4 STÜCK



ZUTATEN

60g Butter
80g Löffelbiskuit
250g Himbeeren (frisch oder tiefgekühlt und aufgetaut)
50g Zucker
40 ml Orangensaft
3 Blatt Gelatine
250g Magerquark
150g Schlagsahne

ANLEITUNG

Für den Boden:

1. Bring die Butter bei mittlerer Hitze zum Schmelzen.
2. Zerkleinere derweil die Löffelbiskuits, indem du sie in einen Gefrierbeutel füllst und mit dem Nudelholz darüberrollst.
3. Gib die Biskuitkrümel in die leicht abgekühlte Butter.
4. Lege vier Tortenringe auf ein Stück Backpapier und fülle die Butter-Biskuitmasse hinein. Drücke sie fest und stelle sie bis zur weiteren Verarbeiten kühl.

Für die Himbeercreme:

1. Weiche die Gelatine in kaltem Wasser ein.
2. Püriere 200 g der Himbeeren und streiche sie durch ein Sieb. Gib Zucker und Quark hinzu und verrühre alles gut.
3. Erwärme den Orangensaft leicht (er sollte nicht zu heiß werden).
4. Drücke die Gelatine aus und löse sie vorsichtig im warmen Orangensaft auf.
5. Verrühre die aufgelöste Gelatine mit einem Teil der Himbeercreme. Rühre dann die Gelatine-Masse unter die restliche Creme.
6. Lass die Masse für ca. 15 Minuten im Kühlschrank abkühlen.

Anrichten:

1. Schlage 100g Schlagsahne steif und hebe sie unter die Himbeercreme.
2. Verteile die Creme auf den Böden in den Tortenringen.
3. Stelle die gefüllten Törtchen für mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank.

Servieren:

1. Löse die Törtchen vorsichtig aus den Ringen.
2. Schlage die restliche Sahne steif, fülle sie in einen Spritzbeutel mit Lochtülle und sprühe kleine Tupfer auf die Törtchen.
3. Setze jeweils eine Himbeere als Dekoration auf die Spitze.

Du kannst auch ein wenig mehr Himbeeren und Schlagsahne vorbereiten und zum Törtchen dazureichen. Nimm dir ein gutes Buch, koche dir ein heißes Getränk deine Wahl und mache es dir mit den Himbeertörtchen gemütlich.

Lass es dir schmecken!