

TÖRTCHEN MIT BLAUBEEREN UND SPARKLING JUICY TEA ROSE-DARJEELING-RHABARBER GUSS

für 6 Törtchen Ø 8,5 cm |

Zeitaufwand ca. 60 Minuten + Ruhezeit 2 x 30 Minuten + Backzeit 2 x 15 Minuten

TEIL I

Zutaten Rosen-Mürbeteig

125 g	Rohrohrzucker
250 g	Butter
25 g	Ei
375 g	Weizenmehl, Typ 550
4 g	getrocknete Rosenblüten, gemahlen
Prise	Salz

Anleitung

1. Butter, Zucker und Salz cremig rühren. Das Ei zugeben und einarbeiten.
2. In einer separaten Schüssel Mehl, Rosenblüten und Salz vermengen.
3. Mehl in die Butter-Zuckermischung geben und nur so lange kneten, bis ein glatter Teig entsteht.
4. Teig in Folie/Wachstuch einwickeln und 30 Minuten ruhen lassen.
5. Backofen auf 160 °C Umluft (180 °C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die Törtchenringe auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
6. Den Mürbeteig ausrollen. Zunächst einen passenden Boden für die Formen ausstechen und in die Ringe legen. Aus dem Teig nun schmale Streifen für den Rand schneiden und den Rand der Formen damit auslegen. Überschüssigen Teig oben mit einem Messer glatt abschneiden. Rand und Boden mit den Fingern vorsichtig zusammendrücken. Den Boden mit einer Gabel einige Male einstechen.
7. Den Formen nun ca. 12-15 Minuten im Ofen goldbraun backen.
8. Auskühlen lassen.

Tipp: Reste vom Mürbeteig wieder ausrollen und Kekse daraus backen

TEIL II**Zutaten Mandel-Biskuit**

100 g	Eigelb (von ca. 5 Eiern)
30 g	Rohrohrzucker
150 g	Eiweiß (von ca. 6 Eiern)
70 g	Rohrohrzucker
70 g	Mandeln, gemahlen
70 g	Weizenmehl, Typ 550

Anleitung

1. Backofen auf 160 °C Umluft (180 °C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Eigelb mit 30 g Zucker dick und cremig aufschlagen. Beiseite stellen.
3. In einer separaten Schüssel Eiweiß mit restlichem Zucker zu einem steifen Schnee schlagen.
4. In einer weiteren Schüssel Mehl mit gemahlene Mandeln vermischen.
5. Abwechselnd Eischnee und Mehlmischung vorsichtig unter die Eigelbmasse heben.
6. Die Masse auf das Backblech streichen und sofort in den Backofen schieben.
7. Den Biskuit ca. 8-10 Minuten hell ausbacken und direkt mit etwas Zucker bestreuen. Abkühlen lassen.
8. Sobald der Biskuit abgekühlt ist, kleine Böden für die Mürbeteigförmchen ausstechen.

Tipp: Aus dem restlichen Biskuit lässt sich wunderbar noch ein Dessert mit den Resten der Vanillecreme und Obst zaubern! Oder gleich mehrere kleine Böden ausstechen und einfrieren.

TEIL III**Zutaten Vanillecreme**

250 g	Vollmilch
1/2	Vanilleschote
60 g	Eigelb (von ca. 3 Eiern)
50 g	Rohrohrzucker
25 g	Weizenmehl, Typ 550

Anleitung

1. Die Milch in einen Topf geben. Vanilleschote halbieren, das Mark herauskratzen und beides zur Milch in den Topf geben.
2. Eigelb und Zucker in einer separaten Schüssel kurz per Hand schaumig aufschlagen. Das Mehl zugeben und glatt rühren.
3. Nun die Vanillemilch aufkochen und vom Herd nehmen, danach die Schote entfernen und einen Teil der heißen Milch zur Eiermischung geben. Zügig mit einem Schneebesen verrühren. Es dürfen keine Klümpchen zu sehen sein!
4. Die Mischung durch ein feines Sieb zur restlichen Milch in den Topf gießen.
5. Den Topf wieder zurück auf den Herd stellen und die Mischung unter stetigen Rühren aufkochen.

6. Die Creme 1-2 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Dabei immer umrühren!
7. Creme in eine flache Form geben, abdecken und auskühlen lassen.

Tipp: Übriggebliebene Vanillecreme einfach so vernaschen oder etwas Sahne unterheben und daraus mit frischen Früchten und den Mandelbiskuitresten ein tolles weiteres Dessert zubereiten.

TEIL IV - FINALE

Zutaten Obstbelag

300 g	Blaubeeren
-------	------------

Zutaten Sparkling Juicy Tea Rose-Darjeeling-Rhabarber Guss

100 g	Wasser
-------	--------

4 g	Agar-Agar
-----	-----------

400 g	Sparkling Juicy Tea Rose-Darjeeling-Rhabarber
-------	---

Außerdem

Tortenrandfolie 8 cm hoch

Anleitung

1. Alle Zutaten bereitstellen. Auf einem Backblech oder einem großen Teller die Törtchen zusammensetzen.
2. Tortenrandfolie auf die Größe der Törtchenformen zurechtschneiden und in die Formen legen. Die Mürbeteigböden in die Mitte stellen. Dabei darauf achten, dass die Folie schön glatt anliegt.
3. Biskuitboden in den Mürbeteigboden legen.
4. Nun bis zum Rand Vanillecreme aufstreichen und darauf achten, dass die Creme bis zur Tortenrandfolie reicht. So kann später der Guss nicht auslaufen.
5. Blaubeeren auf die Creme geben, so dass die Törtchen ordentlich und gleichmäßig belegt sind.
6. Für den Guss Sparkling Juicy Tea in ein großes Litermaß füllen.
7. In einem Topf Wasser und Agar- Agar gut verrühren und aufkochen. Kurz köcheln lassen.
8. Das Agar-Agar-Wasser zum Sparkling Juicy Tea geben (Achtung: hier entsteht Volumen!) und sofort damit die Törtchenformen gleichmäßig auffüllen.
9. Die Törtchen kurz in den Kühlschrank stellen, damit der Guss fest wird.
10. Fertig!