

MUTTERTAGS TÖRTCHEN MIT BAISER-ROSEN UND ERDBEERSAHNE



Kleine süße Muttertags Törtchen mit selbstgemachten Baiser-Rosen und Erdbeercreme.

Die Baiserrosen - mit Pistazien und weißer Schokolade dekoriert - verleihen den kleinen Küchlein eine tolle Optik. Die Erdbeercreme ist mit Erdbeersanapart zubereitet, je nach Saison können aber auch frische oder TK Früchte verwendet werden.



Zubereitungszeit
90 Minuten



Back-/Kochzeit
2 Stunden



Temperatur + Heizart
170 °C O/U



Kühlzeit
60 Minuten

RÜHRTEIG

Schlage das Eiweiß mit dem Salz steif. Rühre den Zucker langsam ein und rühre die Masse steif, so dass sich glänzende Spitzen bilden, wenn man den Schneebesen herauszieht. Verrühre in einer separaten Schüssel die Butter mit dem Zucker und dem Vanilleextrakt in 3-4 Minuten cremig. Rühre ein Eigelb nach dem Anderen hinein und rühre die Masse cremig. Mahle die Mandeln und Pistazien fein und hebe nun alle Zutaten abwechselnd unter die Eigelb-Buttermasse.

Teile den Teig in 3 Portionen ein und färbe sie nach Belieben in verschiedenen Grün-Tönen (hell, mittel, Pistazie).

Fülle den Teig von hell nach dunkel in einen Backrahmen ein und verteile ihn gleichmäßig, ohne die Farben zu vermischen. Backe ihn im vorgeheizten Backofen bei 170 °C O/U für etwa 20 Min. Lasse ihn danach mit einem Küchentuch abgedeckt erkalten.

BAISERROSEN

Schlage das Eiweiß mit dem Salz steif. Rühre den Zucker ein und lasse die Masse etwa 10 Minuten verrühren, bis der Zucker fast vollständig aufgelöst ist. Hebe die Stärke unter und färbe die Masse nach Belieben mit rosa Farbpaste ein – am besten in verschiedenen Farbtönen. Fülle die Masse in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle ein und spritze Rosen mit 6 cm Durchmesser auf ein Backpapier.

Trockne die Baiserrosen im Ofen bei 70 °C Heißluft oder Umluft für etwa 120 Minuten, oder bis man sie mit dem Finger vom Papier schieben kann. Öffne dabei immer mal wieder die Ofentür, damit die Feuchtigkeit entweichen kann. Lasse sie erkalten.

Hacke die weiße Kuvertüre fein. Schmilz 2/3 davon über einem warmen, aber nicht kochenden Wasserbad. Nimm die flüssige Schokolade vom Wasserbad herunter und rühre das restliche Drittel ein. Tauche die Rosen mit der Unterseite in die Kuvertüre und anschließend in die gemahlene Pistazien. Lasse sie auf einem Backpapier erkalten.

TÖRTCHEN ZUSAMMENSETZEN

Stich mit einem Ausstecher 7 cm große Kreise aus dem erkalteten Kuchen aus.

RÜHRTEIG:

- 7** Eiweiße
- 1 Pr.** Salz
- 120 g** Zucker
- 170 g** Butter (weich)
- 120 g** Zucker
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 7** Eigelbe
- 150 g** Mehl
- 50 g** Mandeln (gemahlen)
- 50 g** Pistazien
- ½ TL** Backpulver
- 1 EL** Amaretto
- Lebensmittelfarbpasten (grün)

BAISER-ROSEN:

- 3** Eiweiße
- 1 Pr.** Salz
- 150 g** Zucker
- 1 TL** Speisestärke
- Lebensmittelfarbpasten (rosa)
- 150 g** weiße Kuvertüre
- 120 g** Pistazien

ERDBEER-CREME:

- 400 g** Quark
- 400 g** Sahne
- 1** San-apart (Erdbeere)



MUTTERTAGS TÖRTCHEN MIT BAISER-ROSEN UND ERDBEERSAHNE

3 werden pro Törtchen zusammengesetzt.

ERDBEERCREME

Verrühre den Quark und füge die Sahne hinzu. Rühre die Creme mit dem Erdbeersanapart steif. Fülle sie in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle ein.

Spritze die Creme auf den ersten Boden und lege den zweiten Boden auf. Setze so das gesamte Törtchen zusammen.

Lege die Baiserrose erst kurz vor dem Verzehr auf.



Ich setze die Baiserrosen erst kurz vor dem Verzehr auf, damit sie nicht weich werden. Die Törtchen werden im Kühlschrank gelagert und die Baiser-Rosen bei Raumtemperatur.



Alle Reste verknete ich miteinander, forme kleine Bällchen und rolle sie in Glitzerschnee – das sind tolle Trüffel!



Viel Spaß beim Nachmachen!
Eure Sally <3