

WEIHNACHTSTÖRTCHEN MIT KIRSCHGRÜTZE UND BAISER | INTERSPAR #23



- ANZEIGE -

Kleine, feine Weihnachtstörtchen mit Kirschgrütze und Baiser. Der Boden besteht aus einem saftigen Marzipan Biskuit, welcher auf einem Blech super schnell gebacken ist. Ausgestochen, mit Kirschkompott gefüllt und mit Baisertupfen dekoriert, entsteht so ein super einfaches, aber raffiniert aussehendes Dessert. Ideal zur Advents- und Weihnachtszeit.



Zubereitungszeit
60 Minuten



Back-/Kochzeit
10 Minuten



Temperatur + Heizart
210 °C O/U



Kühlzeit
2 Stunden

PORTIONSRECHNER:

Stück: 12

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 210 °C vor.

MARZIPAN-BISKUIT

Verrühre die Eier mit dem Zucker, dem Salz, dem Vanille- und dem Bittermandelextrakt in 5–6 Minuten weißcremig. Siebe das Mehl und hebe es gemeinsam mit den gemahlenden Mandeln unter. Verstreiche die Biskuitmasse in einem 30x30 cm großen Backrahmen und verteile das gezupfte Marzipan darüber. Backe den Biskuit im vorgeheizten Ofen bei 210 °C O/U für etwa 10 Minuten, nimm ihn aus dem Ofen heraus und lasse ihn anschließend komplett abkühlen.

KIRSCH-GRÜTZE

Gieße die Kirschen ab und fange den Saft auf. Verrühre den Saft mit Stärke, Zucker, Vanilleextrakt, Zimt und Sternanis und lasse ihn aufkochen. Rühre dann die Kirschen und die Himbeeren ein. Fülle die Grütze um und lasse sie abkühlen. Man kann sie auch hervorragend ein paar Tage im Voraus zubereiten und im Kühlschrank aufbewahren.

BAISER

Verrühre das Eiweiß mit dem Salz und dem Zucker in einer großen, sauberen Edelstahlschüssel und erwärme es über einem kochenden Wasserbad während des Rührens (mit einem Handrührgerät) für etwa 10 Minuten. So wird das Eiweiß etwa 70 °C heiß und somit pasteurisiert und gleichzeitig stabilisiert. Nimm es vom Wasserbad herunter und rühre es für etwa 5 Minuten weiter, damit es etwas abkühlt. Fülle die Baisermasse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle ein.

DEKORIEREN & SERVIEREN

Stich etwa 8 cm große Biskuit-Kreise aus und lege sie auf die Teller. Spritze nun mit dem Baiser kleine, lange Tupfen an den Rand des Biskuits, so dass die Mitte leer bleibt. Fülle hier die Grütze ein. Flambiere nach Belieben die Baiserspitzen. Man kann das Dessert aber auch ohne flambierte Spitzen essen – durch die Wärme wird der Zucker im Baiser karamellisiert und die Farbe verändert sich ganz toll.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

MARZIPAN-BISKUIT:

- 2 Eier
- 50 g Zucker
- 1 Pr. Salz
- ½ TL Vanilleextrakt
- 3 Tropfen Bittermandelaroma
- 50 g Mehl
- 50 g Mandeln (gemahlen)
- 100 g Marzipanrohmasse (Salted Caramel)

KIRSCH-GRÜTZE:

- 1 Glas Kirsch (680 g)
- 35 g Speisestärke
- 20 g Zucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- ½ TL Zimt
- 1 Sternanis
- 200 g Himbeeren (TK)

BAISER:

- 4 Eiweiße
- 1 Pr. Salz
- 200 g Zucker
- 1 TL Vanilleextrakt

WEIHNACHTSTÖRTCHEN MIT KIRSCHGRÜTZE UND BAISER I INTERSPAR
#23

