

# KÄSE-SAHNE-TÖRTCHEN MIT MARACUJA-FRUCHTSPIEGEL



Leckere zitronige Käse-Sahne-Törtchen mit fruchtigem Maracuja-Spiegel



Back-/Kochzeit

**9 Minuten**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 6

## OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 190 °C O/U vor.

## TEIG

Rühre die Eier mit dem Zucker sehr cremig. Rühre das Vanilleextrakt und das Wasser kurz auf niedrigster Stufe ein. Vermische die trockenen Zutaten, siebe sie hinein und hebe sie gemeinsam mit der Butter unter.

Backe den Teig in einem eckigen Backrahmen oder auf einem Blech im vorgeheizten Ofen bei 190 °C O/U für etwa 7-9 Minuten. Lasse ihn anschließend abkühlen.

## CREME

Tropfe die Mandarinen ab und fange den Saft auf. Rühre die Sahne mit dem San Apart steif. Verrühre den Quark, etwa 2 EL von der Mandarinen Flüssigkeit, Puderzucker, Zitronensaft und San Apart. Hebe die Sahne unter. Fülle die Creme anschließend in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle. Steche den Teig aus und setze ihn in Dessertförmchen. Wer keine Dessertförmchen besitzt, kann den Teig auch rund ausstehen und in Gläser schichten. Stelle die Mandarinen am Rand entlang auf und spritze die Creme hinein, streiche sie glatt und setze den Teigdeckel aufsetzen. Stelle sie für etwa 1 Stunde kühl.

## FRUCHTSPIEGEL

Verrühre den Maracujasaft mit der Stärke und lasse es kurz aufkochen. Halbiere die Maracuja und gebe die Kerne zum Saft dazu. Verrühre kurz. Wer in einem Glas serviert, kann den Schneezucker jetzt direkt in das Glas streuen und etwa 1 EL von dem Maracujaguss darüber verteilen.

Servieren mit den Dessertformen: stürze das Törtchen auf einen Teller und bestreue es mit Puderzucker. Richte den Maracujaguss dekorativ am Teller an. Garniere es mit einem Minzblatt.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

## TEIG:

- ☐ 2 Eier
- ☐ 100 g Zucker
- ☐ ½ TL Vanilleextrakt
- ☐ 1 EL Vanillezucker
- ☐ 50 g Mineralwasser
- ☐ 50 g Mehl
- ☐ 1.5 TL Backpulver
- ☐ Zitronen (Abrieb)
- ☐ 40 g Butter (flüssig)
- ☐ 40 g Speisestärke

## CREME:

- ☐ 2 Mandarinen (Dose)
- ☐ 150 g Sahne
- ☐ 1.5 TL San-apart
- ☐ 200 g Quark
- ☐ 2 EL Puderzucker
- ☐ ½ Zitrone (Saft)
- ☐ 2 TL San-apart

## FRUCHTSPIEGEL:

- ☐ 200 ml Maracuja-Saft
- ☐ 2 TL Speisestärke
- ☐ 1 Passionsfrucht
- ☐ Schneezucker / Puderzucker