

Blumenstrauß-Törtchen

"Gateau bouquet de fleurs"

Zutaten für 4 Törtchen:

- 200 g Milkschokolade
- 4 große Kaffeebecher aus Pappe

Für die Füllung:

- 12-13 Löffelbiskuit
- 120 g Mascarpone
- 150 ml frische Sahne
- 30 g Zucker
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 50 ml Milch
- 7 g Sofortgelatine

Für die Himbeercoulis:

- 200 g Himbeeren (tiefgekühlt frisch)
- 2 EL feiner Zucker
- 1 EL Zitronensaft (frisch gepresst)
- Sieb, Pürierstab, Schüssel

Für die Deko:

- 100 g Butter
- 200 g Frischkäse
- 80 g Puderzucker
- ½ TL Vanilleextrakt
- rosa oder rote Lebensmittelfarbe
- frische Minzblätter
- Spritzbeutel mit Blumen- oder Sterntülle



Zubereitung

Zubereitung Himbeercoulis

Die tiefgefrorenen Himbeeren auftauen oder wahlweise die frischen Himbeeren waschen und von eventuell vorhandenen Stielansätzen befreien. Die Himbeeren mit feinem Zucker in einen Mixer geben, cremig pürieren und anschließend durch ein Sieb drücken. Das Himbeercoulis (Himbeerpüree) nochmals mit Zitronensaft abschmecken.

Zubereitung Törtchen

Die Kaffeebecher, die als Form für die Blumenstrauß-Törtchen dienen, an den Längsseiten im Abstand von 2 cm zum Boden hin ca. 10 cm einschneiden. Vom Boden aus gesehen, einen Ring von ca. 2 cm nicht eingeschnitten stehen lassen. Die eingeschnittenen Kaffeebecher von außen mit Klebestreifen fixieren, damit die Streifen nicht aufklappen.

Schokolade in einem Topf schmelzen. Mit der geschmolzenen Schokolade die Kaffeebecher von innen auspinseln. Die mit Schokolade ausgepinselten Kaffeebecher in die Tiefkühltruhe stellen und abkühlen lassen. Nach Bedarf den Vorgang ein zweites Mal wiederholen.

Während die Schokolade im Kaffeebecher erkaltet und die Form des Kaffeebechers annimmt, wird die Creme für die Füllung zubereitet. Für die Creme werden Mascarpone, Zucker, Vanille und Sahne in eine Schüssel gegeben. Die Zutaten werden cremig aufgeschlagen. Die fertige Creme wird abgedeckt zur Seite gestellt.

In einer weiteren Schüssel wird die Himbeercoulis (Himbeerpüree) mit Sofortgelatine vermischt. Diese Schüssel wird ebenfalls abgedeckt zur Seite gestellt. Als Alternative kann man "Rote Grütze" oder Erdbeermarmelade verwenden.

Die mit Schokolade ausgepinselten und inzwischen abgekühlten Kaffeebecher aus dem Kühlschrank nehmen. Die Schokoladen-Kaffeebecher auf die Arbeitsfläche abstellen. In eine Schüssel etwas Milch geben. Nun die Schokoladen-Kaffeebecher Schicht für Schicht befüllen: Dazu jeweils in die Schokoladen-Kaffeebecher die Creme, Löffelbiskuitbrösel und die Himbeercoulis einschichten.

Als erstes gibt man 1 TL Creme in den Schokoladen-Kaffeebecher. Auf die erste Cremeschicht kommt die zweite Schicht aus Löffelbiskuit. Dafür wird der Löffelbiskuit kurz in Milch getaucht und anschließend zerbröseln. Pro Schokoladen-Kaffeebecher wird jeweils ein Löffelbiskuit verwendet. Auf die Schicht aus zerbröseltem Löffelbiskuit wird die dritte Schicht, 1 EL Himbeercoulis, geschichtet. Die Abfolge der Schichten wiederholt sich, bis der Schokoladen-Kaffeebecher bis zum Rand befüllt ist. Die letzte Schicht muss eine Schicht aus Creme sein. Die befüllten Schokoladen-Kaffeebecher nochmals für mindestens 20 Minuten im Kühlschrank kaltstellen.

Während die befüllten Schokoladen-Kaffeebecher abkühlen, wird die Creme für die Blütendekoration vorbereitet. Dafür Butter aus dem Kühlschrank nehmen und auf Zimmertemperatur erwärmen. Die weiche Butter in Stücke teilen und in eine Schüssel geben. Butter in der Schüssel aufschlagen. Ist die Butter zu einer Creme aufgeschlagen, Zucker in die Masse einstreuen. Die Buttercreme weiterschlagen, bis diese fein cremig wird. Dann den Frischkäse dazugeben. Alle Zutaten nochmals aufschlagen.

Etwa 1 EL aus der fertigen Buttercreme portionieren. Die Portion Buttercreme mit roter oder rosa Lebensmittelfarbe vermischen. Einen Spritzbeutel mit Blumen- oder Sterntülle mit eingefärbter Buttercreme in Streifen befüllen. Restliche weiße Buttercreme in die Mitte des Spritzbeutels geben.

Die befüllten Schokoladen-Kaffeebecher aus dem Kühlschrank entnehmen. Die Klebestreifen von den Kaffeebechern und die Kaffeebecher selbst, welche als Form für die Blumentörtchen gedient haben, entfernen. Obendrauf jetzt kleine Blümchen auf jedes Törtchen aufspritzen. Die leeren Plätze zwischen den Blüten mit frischen Minzblättern auffüllen. Fertige Blumentörtchen entweder bis zum Verzehr kaltstellen oder einfrieren (ohne Minzblätter).

Tipps

Tiefgefroren im Eisfach ist das Coulis mindestens sechs Monate haltbar und kann als Sauce, Parfait oder für Cremes verwendet werden.

Wer es mag, kann sein Himbeercoulis mit etwas Himbeergeist (50 ml) verfeinern.

Je nach Säuregehalt der frischen Himbeeren den Zitronensaft sehr vorsichtig dosieren.

Damit die tiefgefrorenen Himbeeren ihr Aroma besser entfalten, kann man sie mit Puderzucker mischen und über Nacht durchziehen lassen.

Anstatt Himbeercoulis kann man alternativ "Rote Grütze" oder Erdbeermarmelade verwenden.

Fruchtpürees lassen sich gut portionsweise einfrieren und nach Bedarf verarbeiten.

Statt Buttercreme kann man eine Ganache aus weißer Schokolade herstellen und verwenden (150 g weiße Schokolade und 100 ml Sahne schmelzen, kaltstellen und dann cremig schlagen).

Je nach Geschmack kann man Tonkabohnen statt Vanille nehmen und statt Löffelbiskuit kann man auch Baiser verwenden.

Die Törtchen können eingefroren werden. Sie brauchen 15-20 Minuten zum Auftauen.