

Baiser-Cassis-Törtchen

Für die Dessertringe (Ø 7,5 cm):

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Backpapier
etwas Fett

Eiweißmasse:

1 Eiweiß (Größe M)
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
100 g Dr. Oetker Haselnüsse gemahlen oder Mandeln

Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)
1 Eigelb (Größe M)
70 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Natürliches Orangenschalen-Aroma
100 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Füllung:

500 g schwarze Johannisbeeren
2 Be. Dr. Oetker Sahne Pudding Bourbon Vanille (je 150 g)
60 ml schwarzer Johannisbeerlikör (Cassis)

Guss:

1 Pck. Dr. Oetker Gezuckerter Tortenguss rot
100 ml Wasser
100 ml schwarzer Johannisbeernektar
50 ml schwarzer Johannisbeerlikör (Cassis)

Zum Verzieren:

50 g gehobelte Haselnüsse oder Mandeln
Minzeblätter

1. Vorbereiten: Mit Hilfe der Dessertringe 6 Kreise auf ein Stück Backpapier zeichnen. Backblech fetten und mit dem vorbereiteten Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 150°C

Heißluft: etwa 130°C

2. Eiweißmasse: Eiweiß mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe sehr steif schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker nach und nach auf höchster Stufe kurz unterschlagen. Haselnüsse oder Mandeln vorsichtig auf niedrigster Stufe unterrühren.

3. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 12 mm) füllen und 6 Kreise auf das vorgezeichnete Backpapier spritzen. Mit der übrigen Eiweißmasse 6 Tufts auf das Backpapier spritzen und backen.

etwa 6 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 80 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipps:

- Anstatt des Likörs können Sie auch schwarzen Johannisbeernektar verwenden.



Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 30 Min.

Die Kreise und die Tuffs mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen. **Die Backofentemperatur erhöhen.** Das erkaltete Backblech fetten und mit Backpapier belegen, dabei das Papier an der offenen Seite zu einer Randfalte knicken.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C
Heißluft: etwa 180°C

4. Biskuitteig: Eier und Eigelb in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker und Finesse unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig auf dem Blech glatt streichen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 12 Min.

Biskuitplatte vorsichtig lösen, auf ein mit Zucker bestreutes Stück Backpapier stürzen und mit dem mitgebackenen Papier erkalten lassen.

5. Füllung: Johannisbeeren waschen, Beeren von den Rispen streifen und 350 g beiseitestellen. Die erkaltete Biskuitplatte in eine Schüssel zerbröseln und mit Pudding und Cassis zu einer einheitlichen Masse verkneten. 150 g Johannisbeeren zum Schluss kurz unterkneten.

6. Die Baiserkreise auf eine Tortengarnierscheibe legen und die Dessertringe darumstellen. Gegebenenfalls vorsichtig die Kreise ausstechen und die Gebäckbrösel mit unter die Füllung geben.

7. Die Füllung gleichmäßig in den Dessertringen verteilen und fest andrücken. Jeweils 1 Baisertuff darauflegen und die übrigen Johannisbeeren bergartig darauf verteilen.

8. Guss: Tortenguss mit Wasser, Johannisbeernektar und Cassis nach Packungsanleitung zubereiten und gleichmäßig über die Johannisbeeren verteilen. Die Törtchen etwa 1 Std. kalt stellen.

9. Verzieren: Die gehobelten Haselnüsse oder Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett bräunen und auf einem Teller erkalten lassen. Vor dem Servieren die Törtchen aus den Dessertringen von unten nach oben herausdrücken und die gebräunten Haselnuss- oder Mandelblättchen am Rand fest andrücken. Nach Wunsch mit Minzeblättchen dekoriert servieren.

Pro Portion / Stück: E: 13 g, F: 27 g, Kh: 75 g, kJ: 2.695, kcal: 645