

Johannisbeer-Türmchen

Für die Dessertringe (Ø 7,5 cm):

Für das Backblech (40 x 30 cm):

etwas Fett
Backpapier

Biskuitteig:

3 Eier (Größe M)
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
100 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Füllung:

200 g rote Johannisbeeren
1 Pck. Dr. Oetker Gelatine gemahlen weiß
150 g Joghurt
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene
Zitronenschale
400 g kalte Schlagsahne

Zum Verzieren:

20 g Puderzucker
einige rote Johannisbeerrispen



etwa 6 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 60 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

1. Vorbereiten: Backblech fetten und mit Backpapier belegen, dabei das Papier an der offenen Seite des Blechs zu einer Randfalte knicken. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C

Heißluft: etwa 180°C

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

Backzeit: etwa 8 Min.

Biskuitplatte vorsichtig lösen, direkt auf die Arbeitsfläche stürzen und mit dem Papier erkalten lassen.

3. Mitgebackenes Papier von der Biskuitplatte abziehen und mit den Dessertringen 18 Kreise ausstechen. Kreise von der Arbeitsfläche lösen und evtl. die restliche dunkle Gebäckschicht entfernen. Gebäckreste zerbröseln und in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, dann auf einem Teller erkalten lassen.

4. Füllung: Johannisbeeren waschen und die Beeren von den Rispen streifen. Gelatine nach Packungsanleitung quellen lassen. Joghurt mit Zucker, Vanillin-Zucker und Finesse mit einem Schneebesen verrühren. Sahne steif schlagen. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. Erst etwa 4 Esslöffel der Joghurtmasse mit der aufgelösten Gelatine verrühren, dann mit der übrigen

Joghurtmasse verrühren. Wenn die Masse zu gelieren beginnt, Sahne unterheben. Zuletzt Johannisbeeren unterheben.

5. Jeweils einen Biskuitkreis als Boden wieder in die Dessertringe legen, gut 1 Esslöffel der Creme auf jedem Gebäckstück verteilen, einen weiteren Biskuitkreis auflegen und leicht andrücken. Übrige Creme randvoll auf die Türmchen verteilen und mit übrigen Biskuitkreisen bedecken. Die Türmchen mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

6. Verzieren: Vor dem Servieren die Türmchen vorsichtig von oben nach unten aus den Dessertringen herausdrücken und die Gebäckbrösel mit Hilfe einer Teigkarte an den Rand geben. Türmchen mit Puderzucker bestreuen und mit Johannisbeerrispen und nach Wunsch mit Zitronenmelisse garnieren.

Pro Portion / Stück: E: 10 g, F: 25 g, Kh: 57 g, kJ: 2.093, kcal: 499

Rezept in "BACKEN!" bei tv.gusto veröffentlicht.