

Melba-Törtchen

Für das Backblech oder eine Platte:
Backpapier

Für die Dessertringe (Ø 7,5 cm):

Crunch-Boden:

100 g Dr. Oetker Vitalis Knusper Schoko
50 g Vollmilchschokolade
40 g Butter

Füllung:

1 Dose Pfirsich-Spalten (Abtropfgew. 240 g)
4 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
200 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
250 g Joghurt
1 Be. Dr. Oetker Crème légère (150 g)
1 EL Zitronensaft
2 gestr. EL Zucker

Belag:

250 g Himbeeren
100 ml Wasser
5 EL Himbeergeist oder Johannisbeerlikör
1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss klar
2 gestr. EL Zucker



etwa 6 Stück



etwas Übung erforderlich



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

Tipps:

- Sie können die Törtchen auch mit 4 frischen Pfirsichen zubereiten.
- Statt des Himbeergeistes oder des Johannisbeerlikörs kann auch die gleiche Menge Apfelsaft verwendet werden.

1. Vorbereiten: Backblech oder Platte mit Backpapier belegen und 6 Dessertringe daraufstellen. Für die Füllung Pfirsiche auf einem Sieb gut abtropfen lassen.

2. Crunch-Boden: Vitalis in einen Gefrierbeutel geben, diesen gut verschließen und mit einem Teigroller gut zerkleinern. Schokolade grob zerkleinern. Butter in einem Topf bei schwacher Hitze zerlassen, vom Herd nehmen und Schokolade unter Rühren darin schmelzen. Müslibrösel unterrühren. Die Masse gleichmäßig in den Dessertringen verteilen und mit Hilfe eines Esslöffels zu Böden andrücken. Die Böden mind. 20 Min. in den Kühlschrank stellen.

3. Füllung: Pfirsichspalten einmal quer halbieren und mit der Schnittkante auf die Böden an den Innenrand der Dessertringe stellen. Übrige Spalten in kleine Würfel schneiden. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Sahne mit Vanillin-Zucker steif schlagen. Joghurt mit Crème légère, Zitronensaft und Zucker verrühren. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. Erst etwa 4 Esslöffel der Creme mit Hilfe eines Schneebesens mit der aufgelösten Gelatine verrühren, dann mit der übrigen Creme verrühren. Wenn die Creme zu gelieren beginnt, die Sahne und die Pfirsichwürfel vorsichtig unterheben. Die Creme in die Dessertringe einfüllen, glatt streichen und etwa 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

4. Belag: Himbeeren verlesen. 50 g Himbeeren in einem Topf mit dem Wasser etwa 3 Min. kochen. Fruchtmasse durch ein Sieb streichen und die Flüssigkeit in einem Messbecher auffangen. Himbeergeist oder Johannisbeerlikör hinzufügen und mit Wasser auf 200 ml auffüllen. Die erkalteten Törtchen mit den übrigen Himbeeren belegen. Tortenguss nach Packungsanleitung, **aber mit dem**

Himbeer-Saft-Gemisch und Zucker, zubereiten. Den Tortenguss mit Hilfe eines Esslöffels über den Himbeeren verteilen und fest werden lassen.

5. Die Törtchen mit Hilfe eines spitzen Messers lösen, aus den Dessertringen drücken und nach Wunsch in Papier-Backförmchen servieren.

Pro Portion / Stück: E: 7 g, F: 26 g, Kh: 44 g, kJ: 1.947, kcal: 465

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