





Halbgefrorene Käse-Sahne-Törtchen

Ein cremiges Gebäck mit Baiser und Himbeeren

etwa 10 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 20 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Fett
Backpapier

Eiweißmasse:

3 Eiweiß (Größe M)
150 g Zucker

Käse-Sahne-Creme:

250 g Himbeeren
250 g Speisequark (20% Fett i.Tr.)
2 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix
Saft von 1 Zitrone
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
200 g kalte Schlagsahne

1 Vorbereiten:

10 Kreise (Ø 7 cm) auf Backpapier aufzeichnen. Das Backblech fetten und mit dem Backpapier belegen, dabei die bemalte Seite nach unten legen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 100 °C
Heißluft etwa 80 °C

2 Eiweißmasse:

Eiweiß in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe sehr steif schlagen. Zucker nach und nach auf höchster Stufe unterschlagen. Die Eiweißmasse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø 12 mm) geben und die Törtchen in Tupfen oder spiralförmig in die vorgezeichneten Kreise spritzen. Übriges Eiweiß in beliebigen Tupfen zwischen die Törtchen spritzen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 70 Min.

Das Gebäck darf nur leicht aufgehen und sich schwach gelblich verfärben. Baiser im ausgeschalteten, geschlossenen Ofen erkalten lassen.

3 Käse-Sahne-Creme:

Himbeeren verlesen und etwa 2/3 zur Dekoration beiseitestellen. Quark mit 1 Btl. Gelatine fix und Zitronensaft mit einem Schneebesen **1 Min.** verrühren. Vanillin-Zucker und Finesse unterrühren. Sahne mit 1 Btl. Gelatine fix steif schlagen und unter die Quarkmasse heben. 10 Baisertupfen beiseitestellen, die übrigen Baisertupfen zerbröseln und mit den Himbeeren unter die Quark-Sahne heben. Die Creme in einen Gefrierbeutel geben, diesen gut verschließen und eine Ecke abschneiden. Die Creme auf die Baiserböden spritzen, jeweils einen Baisertupfen und die übrigen Himbeeren darauf verteilen. Die Törtchen bis zum Servieren (mind. 30 Min.) in den Gefrierschrank stellen.

4 Verzieren:

Nach Wunsch mit Zitronenmelisseblättchen belegen und mit Puderzucker bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Zum Steifschlagen von Eiweiß darf keine Spur von Eigelb im Eiweiß sein und Schüsseln und Rührstäbe müssen fettfrei sein.
- Sie können die Törtchen auch komplett einfrieren und nach Bedarf etwa 2 Std. vor dem Servieren in den Kühlschrank stellen und dann servieren.
- Sie können die Törtchen auch "uneingefroren" servieren.