

Melba-Törtchen

Leckere Törtchen mit Pfirsich-Joghurt-Creme und fruchtigem Himbeer-Spiegel. Einfach ohne Backen zubereitet, als Dessert oder zum Kaffee ein Genuss!

etwa 6 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech oder ein großes Brett:

Backpapier

6 Dessertringe (etwa Ø 7 cm)

Müsli-Boden:

100 g Dr. Oetker Vitalis

Knuspermüsli Schoko

50 g Vollmilchschokoladen

40 g Butter

Joghurt-Sahne-Creme:

250 g Pfirsich-Spalten

(Abtropfgew.)

4 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß

200 g kalte Schlagsahne

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

250 g Joghurt

150 g Dr. Oetker Crème légère

1 EL Zitronensaft

2 gestr. EL Zucker

Himbeer-Belag:

250 g Himbeeren

100 ml Wasser

5 EL Himbeergeist oder

Johannisbeerlikör

1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss klar

2 gestr. EL Zucker

Wie mache ich Pfirsich-Melba-Törtchen?:

1 Vorbereiten:

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

2 Müsli-Boden zubereiten:

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 Joghurt-Sahne-Creme zubereiten:

Pfirsich-Spalten 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 EL 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 Himbeer-Belag zubereiten:

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.

Tipps aus der Versuchsküche

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