Baisertörtchen mit Fruchtsahne und Karamell-Soße

Gebäck

Zutaten (4 Personen)

» 2 Eiweiß
» 1/2 TL Weißwein-Essig
» 100g Puderzucker
» 300g Himbeeren
» 125g Zucker
» 125ml Zitronensaft
» 1 Papaya(s)
» 10 Kap- Stachelbeeren
» 2 Pk. Vanillinzucker
» 2 Blatt Gelatine
» 200g Schlagsahne
» Minze

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Eiweiß mit Essig steif schlagen, Puderzucker dabei einrieseln lassen. Masse dickschaumig aufschlagen. In einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Backblech mit Backpapier auslegen. 4 Kreise (Durchmesser ca. 11cm) darauf zeichnen, spiralförmig mit Masse ausspritzen. Auf äußeren Rand Tuffs spritzen. Im heißen Ofen bei 75°C ca. 90min trocknen lassen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

2. Himbeeren auftauen lassen. 100g Zucker bei schwacher Hitze unter Rühren karamellisieren lassen. 75ml Wasser und Zitronensaft aufkochen. Dann unter das Karamell rühren und 2-3min köcheln lassen. In einer Schüssel abkühlen lassen. Papaya halbieren, entkernen, schälen, in Stücke schneiden. Kapstachelbeeren putzen, waschen, halbieren. Obst unter den Karamellsud heben.

3. Aufgetaute Himbeeren durch ein feines Sieb streichen. Dann mit 1 Pk. Vanillinzucker und 25g Zucker verrühren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken, bei schwacher Hitze auflösen. Tröpfchenweise unter das Himbeermark rühren. Kühl stellen, bis es zu gelieren beginnt. Sahne und 1 Pk. Vanillinzucker steif schlagen. Himbeermark unterheben. In die Törtchen füllen. Mit Früchten anrichten. Mit Minze und Himbeeren verzieren.

Nährwerte: 460kcal/E6g/F16g/KH73g pro Portion

angelegt am: 14.03.2005 Rezept-Nr: 1678

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke