

Himbeertörtchen

[Dessert](#)[Brot&Gebäck](#)[Süße Gerichte](#)[ZUBEREITUNG](#) SCHWIERIGKEIT: **Biskuit:**

Eidotter und Zucker schaumig schlagen Eiweiß zu Schnee
schlagen Eischnee und Mehl abwechselnd unter die Dotter-
Zuckermasse heben.

Den Biskuit dünn auf ein Blech streichen und bei ca. 200 °C 10
Min. backen.

Creme:

Schaftopfen, Staubzucker, Eidotter, Vanilleschote, Zitronensaft
und -schale glatt rühren Gelantine im Rum und Himbeerpuree
auflösen und vorsichtig zur Topfmasse geben Die geschlagene
Sahne unterheben.

Runde Kreise aus dem Biskuit ausstechen (müssen auf die
Förmchen passen).

Die Förmchen mit der Topfmasse füllen und einen Biskuitkreis
draufgeben Mindestens zwei Stunden kühlen.

Himbeeren, Zucker und Zitronensaft zu einer köstlichen Sauce
pürieren.

Die Törtchen aus den Förmchen lösen und auf einen Teller
stürzen. Mit Himbeersauce und Früchten garnieren.

**ZUTATEN** 

Biskuit

3 Eiklar

60g Feinkristallzucker

1 TL Vanillezucker

3 Eidotter

70g Mehl

Creme

120g Schaftopfen

70g Staubzucker

1 Eidotter

etwas Vanilleschote

1/2 Zitrone (Saft und
Schale)

3 Blatt Gelantine

1 TL Rum

2 EL Himbeerpuree

200 ml Schlagobers

Himbeersauce

100g Himbeeren

Zucker nach Geschmack

Zitronensaft

Zubereitung