



Eckige Desserttörtchen

Fußball WM 2018

Die Zutaten für den Biskuit:

- 3 Eier
- 150g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 1 Pries Salz
- 75g Stärke
- 75g Mehl
- 1 TL Backpulver

Die Zubereitung:

- Die zimmerwarmen Eier mit dem Zucker, Vanillezucker und dem Salz in einer Rührschüssel geben und schaumig schlagen. Es soll eine cremige, leicht gelbe Masse entstehen.
- Das Mehl und die Stärke mit dem Backpulver durchsieben.
- Die durchgeseibten Zutaten mit einem Schneebesen vorsichtig unter die Eiermasse heben.
- Die Masse auf ein gefettetes oder mit Backpapier belegtes Backblech verteilen.
- Bei 180°C Ober-/Unterhitze ca. 10 bis 12 Minuten goldgelb backen.

Die Zutaten für die Creme:

- 400g Schlagsahne
- 4 EL Erdbeersirup
- 2 EL Vanillezucker
- 30 g Puderzucker
- 1 Pries Salz
- 1 Messerspitze rot Lebensmittelfarbe
- 1 Packung Sofortgelatine

Die Zubereitung:

- Die Creme erst kurz vor dem Zusammensetzen der Törtchen herstellen, da sie sonst zu fest ist!
- Die kalte Sahne in einer Schüssel anschlagen.
- Den Vanillezucker, den gesiebten Puderzucker, die Lebensmittelfarbe, den Erdbeersirup und das Salz hinzu geben und alles kurz verrühren.
- Die Gelatine in die Masse unter rühren langsam zugeben und fertig steif schlagen.
- Die Masse in einen Dressierbeutel (Spitzname: Spritzbeutel) mit Lochtülle füllen.

Die Zutaten für das Runde:

- 6 runde Gebäckkugeln

Die Zutaten für die Deko:

- 1 Packung Schlagsahne
- 1 EL Sofortgelatine
- 1 EL grüne Lebensmittelfarbe

Die Zubereitung:

- Die Creme am besten erst nach dem Kühlen der Törtchen herstellen.
- Die Sahne mit der Lebensmittelfarbe in ein schmale, hohes Rührgefäß geben.
- Anschlagen bis sie sich vom Volumen ungefähr verdoppelt hat.
- Die Gelatine in die Sahne laufen lassen und unter rühren fertig schlagen.
- Die grüne Sahne in einen Dressierbeutel mit kleiner Lochtülle geben.
- Wenn der Dressierbeutel schon belegt ist: einfach in einen Gefrierbeutel füllen und zum verzieren eine kleine Ecke abschneiden.

Der Zusammenbau:

- Aus der Biskuit-Platte werden mit Hilfe der eckigen Dessertringe 12 Böden ausgestochen / schnitten.
- 6 der quadratischen Böden werden in die einzelnen Dessertringe gelegt.
- Jetzt wird eine dünne Schicht der Creme (ca. 1cm) auf den Boden gegeben.
- In die Mitte wird die runde Gebäckkugel gesetzt.
- Die Ringe mit der Creme bis kurz unter dem Rand auffüllen.
- Als Abschluss auf jedes Törtchen einen quadratischen Boden legen.
- Für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank geben (der Gefrierschrank geht auch und hier reicht eine Stunde auf jeden Fall!).
- Wenn die Törtchen durch gekühlt sind den Tortenring entfernen und oben mit der grünen Sahne „Rasentupfen“ aufspritzen.

QR-Code scannen und Video schauen!

