ROSEN-HIMBEERTÖRTCHEN | SWEETFAMILY

ROSEN-HIMBEERTÖRTCHEN

Schwierigkeitsgrad: anspruchsvoll

für ca. 6 Törtchen | 90 Min. | plus Trocken-, Abkühl- und Kühlzeit

Zutaten

	Für die gezuckerten Blüten:
1½ TL	Gummi arabicum
ca. 300 g	SweetFamily Unser Feinster
6	duftende ungespritzte Rosenblüten
	Für die Törtchen:
160 g	SweetFamily Unser Feinster
150 g	Mehl
20 g	Speisestärke
80 g	Butter
1	Eigelb (M)
250 g	Himbeeren (frisch oder gefroren)
10	stark duftende ungespritzte Rosenblütenblätter
3 Blatt	weiße Gelatine
250 g	Ricotta
200 g	Schlagsahne

Zubereitung

617	10	77	28
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
pro Stück	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

Gezuckerte Rosenblüten vorbereiten:

1. Für die gezuckerten Blüten: Gummi arabicum mit 30 g Zucker mischen, dann mit 3 EL Wasser glattrühren. Rosenblüten vorsichtig ausschütteln und mit Nadel und Nähgarn am Stielansatz auffädeln. Mit Gummi-Zuckerlösung bestreichen, mehrmals dick mit Zucker bestreuen und über Kopf aufgehängt 3-4 Tage trocknen lassen.

Teig für Törtchenböden backen:

2. Für die Törtchen: Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (Umluft: 160 °C) vorheizen. 6 Dessertringe (à ca. 7,5 cm Durchmesser) auf ein mit Backpapier belegtes Blech stellen. 60 g Zucker, Mehl, Stärke, gewürfelte Butter und Eigelb krümelig verkneten. Die Hälfte des Teiges auf die Dessertringe verteilen und mit den Fingern als Böden festdrücken. Im heißen Ofen ca. 15 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und ca. 20 Minuten abkühlen lassen. Dessertringe ablösen und auf ein zweites mit Backpapier belegtes Blech stellen. Übrigen Teig genauso hineingeben, festdrücken und backen. In den Ringen auskühlen lassen.

Himbeer-Ricotta-Creme zubereiten:

3. Inzwischen Himbeeren verlesen, ggfls. waschen und abtropfen lassen, gefrorene Früchte auftauen. Für den Rosenzucker Rosenblätter verlesen und mit übrigem Zucker in einem Mörser zu einer feinen Paste zerdrücken. Himbeeren durch ein Sieb streichen. Himbeermark mit Ricotta und Rosenzucker verrühren.

Gelatine und Sahne unter die Creme heben:

4. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

ROSEN-HIMBEERTÖRTCHEN | SWEETFAMILY

Abtropfen lassen und bei schwacher Hitze auflösen. 2-3 EL Ricottacreme unterrühren, dann diese Masse nach und nach unter die übrige Ricottacreme rühren. Etwa 10 Minuten kühl stellen, bis sie zu gelieren beginnt. Sahne steif schlagen. Ricottamasse unter die Sahne ziehen. Creme auf den Teigböden in den Dessertringen verteilen, mit übrigen Teigtalern belegen. Mindestens 3 Stunden im Kühlschrank gelieren lassen.

Törtchen zusammensetzen und kühlen:

5. Vor dem Servieren Törtchen aus den Dessertringen lösen. Mit Puderzucker bestäuben und mit gezuckerten Rosen garnieren.

Tipp: Die Rosen halten sich in einer luftdicht verschließbaren Dose mindestens 3 Monate.