

ROSEN-HIMBEERTÖRTCHEN



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



2684

ZUBEREITUNG

617

Kcal

pro Stück

10

Gramm

Eiweiß

77

Gramm

Kohlenhydrate

28

Gramm

Fett

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.

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.

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.

4. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 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

ROSEN-HIMBEERTÖRTCHEN

beginnt. Sahne steif schlagen. Ricottamasse unter die Sahne ziehen. Creme auf den Teigböden in den Dessertringen verteilen, mit übrigen Teigaltern belegen. Mindestens 3 Stunden im Kühlschrank gelieren lassen.

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.

Obst: Himbeer