

Hier und heute

Brombeer-Japonais-Törtchen

Marcel Seeger präsentiert feine Brombeer-Japonais-Törtchen mit knusprigen Mandelböden, luftiger Creme und fruchtiger Frische – perfekt als Dessert im Mini-Format.

Das Rezept

von Marcel Seeger für 8 Stück von circa 7 cm Durchmesser

Zutaten für die Böden

- 3 Eiweiße, Größe M
- 130 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 100 g gemahlene Mandeln
- 15 g Mehl, Type 550

Zubereitung

Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen und auf jedes Backpapier acht Kreise (Ø 7 cm) aufzeichnen. Dazu eignet sich ein Desserttring mit passendem Durchmesser oder auch der alte Zirkel aus dem Schulunterricht.

Eiweiße und Zucker mit der Prise Salz zu einem stabilen Eischnee aufschlagen und mit den gemahlenden Mandeln und dem Mehl vermischen. Die fertige Masse mit einem Spritzbeutel mit Lochtülle spiralförmig auf die aufgezeichneten Kreise spritzen. Anschließend die kleinen Böden im vorgeheizten Backofen ca. 9–12 Minuten goldbraun backen. Nach dem Backen die Böden vorsichtig vom Backpapier lösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Zutaten für die Füllung

- 250 g Mascarpone
- 40 g Zucker
- etwas ausgekratztes Vanillemark aus der Vanilleschote, alternativ Vanillepaste
- 1 Prise Salz
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 200 g Sahne, aufgeschlagen
- 250 g Brombeeren, mit einer Gabel zerdrückt

Zubereitung

Die Sahne aufschlagen. Die Brombeeren mit einer Gabel zerdrücken. Mascarpone, Zucker, Vanillemark, Zitronensaft und Salz in einer Schüssel verrühren. Anschließend die geschlagene Sahne und dann die zerdrückten Brombeeren unterheben. Die fertige Füllung mit einem Spritzbeutel mit großer Lochtülle gleichmäßig auf die acht Japonais-Böden aufspritzen und dann jeweils einen Japonais-Boden als Abschluss auflegen. Nach Belieben dünn mit etwas Puderzucker besieben und mit Brombeere dekorieren.