

# Frischkäse-Waldfrucht-Törtchen

vorgestellt von Sven Walton

## ZUTATEN

### FÜR DIE FRISCHKÄSE-SAHNE

120g Frischkäse  
70g Sahne (flüssig)  
40g Zucker  
20g Eigelb  
Abrieb und Saft einer halben Zitrone  
½ Vanilleschote  
250g Sahne (geschlagen)  
1 Pck. Sahnesteif

### FÜR DIE WALDFRUCHT-FÜLLUNG

100g Himbeerpüree  
100g Heidelbeerpüree  
100g Erdbeerpüree  
50g Zucker  
15g Maisstärke  
Saft einer halben Zitrone  
½ Vanilleschote

### FÜR DEN MANDELBODEN

5 Eier  
80g Zucker  
200g Mandeln gemahlen  
20g Maisstärke  
1 Prise Salz  
½ Vanilleschote  
Abrieb einer halben Zitrone



## ZUBEREITUNG

Für die Frischkäse-Sahne Frischkäse glattrühren. Sahne mit Zucker und Eigelb verrühren und auf kleiner Stufe auf dem Herd erwärmen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Mischung zum Frischkäse geben und anschließend Zitronenabrieb, Zitronensaft und Vanille unterrühren. Sahnesteif zufügen. Zum Schluss alles gut melieren und die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.

Für die Waldfrucht-Füllung Fruchtpurees mit Zucker und Zitronensaft kurz aufkochen. Dann Vanille dazugeben. Maisstärke mit etwas kaltem Wasser glatt verrühren. Zum Schluss das kochende Fruchtpuree mit der Maisstärke andicken. Das Ganze in Silikonformen (4cm Durchmesser) füllen und einfrieren. Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Für den Mandelboden Eier, Zucker, Vanilleschote, Zitronenabrieb und Salz in eine Schüssel geben. Die Mischung über einem Wasserbad aufschlagen und anschließend in einer Küchenmaschine aufschlagen, bis sich das Volumen mehr als verdoppelt hat. Währenddessen Mandeln und Maisstärke sieben. Die gesiebte Mandelmischung unter das aufgeschlagene Ei heben. Die Masse auf ein Blech verteilen und auf ca. 1cm Stärke verstreichen, etwa 12 Minuten backen. Die Mandelböden mit Hilfe eines Ausstechers in die passende Größe ausstechen und in mit Folie ausgelegte Formen legen. Die gefrorenen Waldfrucht-Kerne hineinlegen und die Frischkäse-Sahne darauf verteilen. Zum Schluss mit einem Mandelboden abdecken und für ca. 4 Stunden einfrieren, anschließend aus der Form lösen und die Folie entfernen. Nun noch mit etwas Puderzucker bestäuben und nach Belieben mit Früchten verzieren.

# Lokalzeit