

Hier und heute



Joghurttörtchen mit Beerensauce

Erfrischende Joghurttörtchen mit fruchtiger Beerensauce. Konditormeister Marcel Seeger zaubert einen leichten Genuss mit zartem Keksboden und zitroniger Note.

Rezept

Joghurttörtchen mit Beerensauce

von Marcel Seeger, für 8 Stück (circa 8 cm Durchmesser)

Zutaten

- 90 g Butterkekse
- 90 g Zucker
- 40 g Butter, aufgelöst
- 2 Eier (Größe M)
- 340 g Naturjoghurt
- etwas Saft und Abrieb einer Bio-Zitrone
- 100 g Sahne
- 4 Blatt Gelatine, eingeweicht, ausgedrückt und aufgelöst (alternativ Agar-Agar)

Zubereitung

Die Dessertringe auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech stellen und den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Butterkekse kleinstoßen und mit 10 g Zucker und der flüssigen Butter vermischen. Die Keksmischung in jeden Dessertring als „Boden“ einfüllen, festdrücken und circa 8 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Anschließend das Backblech entnehmen und alles erkalten lassen.

Für die Füllung die Eier trennen und das Eiweiß zu einem steifen Schnee aufschlagen und die Sahne aufschlagen. Eigelb mit dem restlichen Zucker (80 g) cremig aufschlagen und dann Joghurt, Saft und Zitronenabrieb unterrühren. Anschließend Eischnee und geschlagene Sahne vorsichtig unterheben und zuletzt die aufgelöste Gelatine einrühren. Die Füllung auf die Dessertringe verteilen und diese mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen, damit die Füllung fest werden kann. Nach der Kühlphase die Dessertringe vorsichtig entfernen. Auf die Oberfläche der Törtchen etwas Zitronenabrieb geben.

Tipp: Durch das kurze Backen wird der Keksboden schön fest. Wer ihn nicht backen möchte kann ihn auch im Kühlschrank fest werden lassen.

Zutaten für die Beerensauce

- 250 g Beerenmischung, tiefgekühlt
- 150 g Zucker
- ein Spritzer Zitronensaft

Zubereitung

Die Beeren auftauen lassen und dann mit Zucker und Zitronensaft pürieren. Joghurttörtchen mit der Sauce auf einem Teller anrichten

Tipps

Wer die kleinen Fruchtkerne nicht in der Sauce haben möchte kann die Sauce noch durch ein Sieb geben.

Für eine etwas säuerliche Beerensauce den Zucker reduzieren.