



Himbeertörtchen

😊 16 Stück

🕒 20 min zubereiten
2 h kühlen
8-10 min backen

🍴 backen

ZUTATEN

für die Creme

200 ml Sahne
1 Pkg. Sahnesteif
250 g Mascarpone
100 g Naturjoghurt
70 g Staubzucker
1 Pkg. Vanillezucker
200 g Himbeeren
5 Blätter Gelatine

für den Teig

2 Rollen Blätterteig

zum Verzieren

verschiedene Beeren
essbare Blüten
Minze
Streusel, Zuckerperlen,...

ZUBEREITUNG

Die Sahne steif schlagen, dabei die Packung Sahnesteif einrühren.

Mascarpone, Joghurt, Staubzucker und Vanillezucker in eine Schüssel geben und mit dem Mixer cremig rühren.

Die Himbeeren pürieren und in einem Topf erhitzen, bis sie warm sind. Die Gelatine für 5 min in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und dann mit den lauwarmen Himbeeren verrühren, bis sich die Gelatine auflöst.

Die Himbeeren zur Mascarpone Masse geben und zügig verrühren. Zum Schluss die geschlagene Sahne unter die Masse heben und die Creme im Kühlschrank kaltstellen. Nach ca. 2 h ist die Creme fest.

Den Ofen vorheizen, Umluft 200°

Den Blätterteig ausrollen und Kreise mit einem Durchmesser von etwa 10 cm ausschneiden. Die Kreise auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und mit etwas Wasser bepinseln. Den Blätterteig vorm Backen mehrmals mit einer Gabel einstechen, damit er schön gleichmäßig aufgeht. Dann für 8-10 min in den Ofen geben, bis die Oberfläche leicht braun ist.

Die feste Creme in einen Spritzbeutel füllen und spiralförmig auf die ausgekühlten Blätterteigkreise spritzen. Die Törtchen nach Belieben verzieren, zB mit Beeren, Minze und Zuckerperlen.

NOTIZEN

Damit der Blätterteig schön aufgeht, die Kreise mit einem scharfen Messer ausschneiden (nicht drücken!) oder alternativ den Teig in Quadrate oder Dreiecke schneiden.