

Kokos-Creme-Törtchen mit Himbeeren

Für zwei Personen

9 Kokos-Crème-Pralinen	300 g Himbeeren	1 Zitrone
4 Eier	50 g Zartbitterschokolade	1 Vanilleschote
120 g Mascarpone	50 g Speisequark	70 g Mehl
50 g Speisestärke	1 Msp. Backpulver	120 g Zucker
3 EL Puderzucker	2 EL Milch	100 ml Sahne
2 EL Speiseöl	Salz	

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Mehl mit dem Backpulver und der Speisestärke vermengen. Die Eier trennen. Das Eiweiß mit dem Zucker und einer Prise Salz zu einem cremigen Schnee schlagen. Das Vanillemark auskratzen, die Schale der Zitrone reiben. Beides mit dem Eigelb und dem Mehl verrühren. Das Speiseöl und drei Esslöffel heißes Wasser zugeben. Die Biskuitmasse auf einem Backblech verteilen und für circa zehn Minuten in den Backofen geben. Die Pralinen klein hacken. Die Sahne steif schlagen und mit der Mascarpone und dem Magerquark zu einer glatten Masse verrühren. Die Pralinen zufügen. Die Hälfte der Himbeeren mit dem Puderzucker bestäuben und pürieren. Anschließend passieren. Den Teig aus dem Ofen nehmen und vier Kreise ausstechen. Die Törtchen mit dem Himbeerpüree bestreichen. Die Kokos-Crème darauf geben, erneut mit etwas Püree bestreichen, mit frischen Himbeeren garnieren und servieren.

Nathalie Rubas am 08. Mai 2013