

Himbeer-Törtchen im Glas

Für zwei Personen

Für das Himbeer-Törtchen:

100 g Himbeeren (TK)	1 Eiweiß	50 g Butter
$\frac{1}{2}$ Paket Sahnesteif	150 g Sahnequark (40%)	150 g Schlagsahne
50 g Butterkekse	50 g Mandelkekse	70 g Zucker
50 g Zartbitter-Schokolade	1 Prise Salz	2 Himbeeren
2 Minzblätter		

Für das Himbeer-Törtchen:

Butter in einem Topf schmelzen. Kekse in einem Mixer klein hacken und mit der Butter vermengen. 20 g Zucker mit dem Sahnesteif mischen. Die Sahne damit steif schlagen. Den Quark mit den Himbeeren vermengen, das Zuckergemisch hinzufügen, die Masse unter die Sahne heben und in einem flachen Gefäß in den Kühlschrank stellen.

Die Keks-Butter-Mischung in ein Glasgefäß drücken. Die Schokolade schmelzen und eine dünne Schicht auf die Keks-Schicht streichen und trocknen lassen. Für das Baiser das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und 50 g Zucker dazugeben. Die Himbeer-Quark-Masse in die Gläschen auf die Schokolade geben und die Baiser-Masse mit einem Spritzbeutel darauf spritzen und mit einem Bunsenbrenner flambieren.

Für die Garnitur:

Das Himbeer-Törtchen im Glas anrichten, mit einer frischen Himbeere und einem Minzblatt garnieren und servieren.

Janka Alwon am 16. März 2017