

Stachelbeer-Törtchen mit Baiser, gratiniert

Für 4 Personen

300 g Stachelbeeren	40 ml Limettenlikör (Limoncello)	Puderzucker
100 g Mehl	2 Eigelb	ca. 100 ml Milch
80 g Zucker	Salz	4 Eiweiß
1 EL Butter		

Die Stachelbeeren waschen, abtropfen lassen und putzen. Mit Limettenlikör und Puderzucker marinieren. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 2- 3) vorheizen. Mehl, Eigelb, Milch, 1 EL Zucker und eine kleine Prise Salz mit dem Handrührgerät verrühren. Die Masse sollte halbflüssig sein. 2 Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter die aufgeschlagene Masse geben. Butter schmelzen, vier kleine Törtchenformen (ca. 12 cm Durchmesser) damit austreichen, Teig einfüllen, Beeren darauf verteilen. Restliches Eiweiß aufschlagen und nach und nach 70 g Zucker zugeben. Den Eischnee in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und auf die Stachelbeeren spritzen. Im Ofen die Törtchen ca. 25 Minuten goldbraun backen.

Otto Koch Freitag, 03. Juli 2009