

HIMBEER-JOGHURT-TÖRTCHEN

ZUTATEN für 5 Halbkugeln

2 Eier, getrennt
60 g Staubzucker
30 g flüssige Butter
50 g Mehl, glatt
ev. rote Lebensmittelfarbe



300 g Himbeeren püriert
1-2 EL Zucker
3 g Bio-Gelatinepulver



200 g Naturjoghurt 3,5%
60 g Staubzucker
Abrieb von 1/2 Biozitrone
200 g Obers/Sahne, steif geschlagen
3 Blatt Gelatine, 1 TL Rosenwasser
2-3 TL Himbeerpulver



25 g weiße Schokolade
1/2 EL Kokosöl, rosa Lebensmittelfarbe
Zuckerperlen, Zuckerrosen

ZUBEREITUNG

- **Biskuitboden:** Eiweiß steif schlagen. Eigelbe und Staubzucker sehr schaumig schlagen, flüssige Butter unterziehen, Mehl und Eischnee unterheben. Eventuell rot anfärben. Backrohr auf 180 °C vorheizen. Backblech mit Backtrennpapier auslegen. Teig auf die Hälfte des Blechs aufstreichen und ca. 11-12 Minuten backen. Nach dem Auskühlen 5 runde Böden ausstechen.

- **Fuchtmasse:** Fruchtpüree mit Zucker und Gelatinepulver kurz aufkochen. In Muffinförmchen 5 Portionen einfüllen und im Tiefkühler etwa 1 Stunde kühlen.

- **Joghurtmasse:** Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Joghurt mit Staubzucker und Zitronenabrieb verrühren, geschlagenes Obers unterheben.

Gelatine ausdrücken und zusammen mit dem Rosenwasser unter Rühren am Herd auflösen. Vom Herd nehmen und nach und nach 3 EL von der Joghurt-Obersmasse unterrühren. Dadurch kühlt die Gelatine ab. Dann die Gelatine-Joghurtmischung zur restlichen Joghurtmasse leeren und zügig unterheben. Mit Himbeerpulver anfärben. Die Joghurtmasse in eine Silikonform mit 5 Halbkugeln á 8 cm oder in Puddingförmchen verteilen.

Jeweils ein Stück von der Fruchtmasse eindrücken und zum Festwerden einige Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank stellen.

- Biskuitboden-Stücke auf die Joghurtmasse auflegen und stürzen. Mit rosa Schokolade überziehen und dekorieren.

