

Blaubeer-Mousse-Törtchen

Das Rezept habe ich ausgelegt für 12 Dessertförmchen. Ihr könnt die Törtchen natürlich auch mit Himbeeren oder Erdbeeren machen. Nehmt einfach eine Frucht Eurer Wahl!!

Zutaten für den Keksboden:

200g Butterkekse
100g geschmolzene Butter (keine Margarine)

Für die Blaubeerfüllung:

400g Blaubeeren
250g Quark
250g Mascarpone
125g Zucker (je nach Süße Eurer Früchte)
200g Sahne
7 Blatt Gelatine



Weißes Mousse:

200g weiße Schokolade
200g Sahne
4 Eier trennen
50g Zucker
3 Blatt Gelatine

Deko:

Blaubeeren

Zubereitung:

Für den Keksboden die Kekse zerkleinern. Sie sollten fein zerkleinert sein. Die geschmolzene Butter zu den Keksen geben und alles gut miteinander vermengen. Ca. 1 Eßl. in jedes Dessertförmchen geben (der Boden sollte gut bedeckt sein), gut verteilen und mit Hilfe der Andrückhilfe die Bröselmasse festdrücken.



Dann gebt Ihr das Ganze in den Kühlschrank für ca. 30 Minuten.

In der Zwischenzeit werden die 7 Blatt Gelatine für ca. 10 Minuten in kaltem Wasser eingeweicht. Die Mascarpone mit dem Quark und dem Zucker glatt rühren. Die Blaubeeren pürieren, Sahne steif schlagen und kalt stellen.

Nun die Blaubeeren unter die Quarkmasse rühren, die Gelatine erhitzen (nicht heiß werden lassen). Zwei Esslöffel der Quark-Blaubeermasse in die Gelatine geben und alles gut verrühren. Nun die Gelatine zur restlichen Quark-Blaubeermasse geben und alles gut verrühren. Die Sahne unterheben. Jetzt verteilt Ihr die Masse auf Eure Dessertförmchen und stellt diese nochmals für ca. 30 Minuten kalt.



Während der Kühlzeit bereiten wir die weiße Mousse vor. Dafür schmelzt ihr die weiße Schokolade über einem Wasserbad und lasst diese wieder auf Raumtemperatur abkühlen. Die 3 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Nun trennt Ihr die Eier und schlägt das Eiweiß mit der Hälfte des Zuckers steif, ebenso die Sahne. Die Eigelbe mit dem Zucker über einem Wasserbad cremig rühren (die Schüssel sollte die Wasseroberfläche nicht berühren), nur solange bis der Zucker aufgelöst ist. 5 Minuten abkühlen lassen, dann die Gelatine ausdrücken und in der Eigelbmasse gut verrühren bis sie vollständig aufgelöst ist. Nochmals 10 Minuten abkühlen lassen, dann die abgekühlte Schokolade dazugeben und alles gut verrühren. Das steifgeschlagene Eiweiß, sowie die steifgeschlagene Sahne unterheben.

Die Förmchen aus dem Kühlschrank nehmen und die weiße Mousse darauf verteilen.



Dann alles im Kühlschrank für mindestens 4 Stunden durchkühlen lassen.

Ich habe meine Törtchen mit Hilfe der Andrückhilfen aus den Förmchen geschoben. Vorsichtig!!! Und diese dann mit weiteren Blaubeeren verziert.

Gutes Gelingen!!