

MINICHEESECAKE MIT HIMBEERBAISER

Maximaler Suchtfaktor

Puderzucker, Eigelb, Vanillezucker, Margarine und das Salz zusammen glatt arbeiten und dann ein Gemisch aus Mehl und Backpulver unterarbeiten.

Den Teig für 30 Minuten kalt stellen und dann auf ca. 3 mm ausrollen. Dann über 8 Tartletteformen legen, eindrücken und mit dem Rollholz überrollen, Backpapier einlegen und mit Erbsen füllen. Bei 170°C ca. 12 Minuten hell vorbacken (blindbacken). Dann die Erbsen und das Backpapier entfernen.

In dieser Zeit eine Frischkäsefüllung aus Frischkäse, Puderzucker, einem Ei, Sahne und Weizenmehl herstellen, indem man die Zutaten gemeinsam glattrührt, Auf dem Mürbeteig verteilt und dann bei 180°C auf unterster Schiene noch mal für ca. 25 Minuten backen.

Für die Creme Sahne, Himbeersaft, Zucker, 6 Eigelb und 15 g Stärke aufkochen lassen. Die abgekühlte Creme mit einem Spritzbeutel auf die Torteletts dressieren.

Ganz mit Himbeeren belegen. 8 besonders schöne Himbeeren zurück lassen. Diese kann man abglänzen, d.h. mit klarem Tortenguss, den man nach Anleitung zubereitet, einpinseln. Zunächst zur Seite stellen.

Himbeersaft, Eiweiß und Zucker auf ca. 45° erhitzen und dann zu einer festen Baisermasse schlagen. Diese Masse ebenfalls mit einem Spritzbeutel aufdressieren und mit einem Bunsenbrenner abflämmen. Alternativ kann man die Torteletts ganz kurz unter den Grill stellen, bis sie eine goldbraune Färbung angenommen haben.

BODEN

50g Puderzucker
1Eigelb
1Päckchen Vanillezucker
1Prise Salz (5g)
100g Margarine
1Teelöffel Backpulver
150g Mehl

FRISCHKÄSEFÜLLUNG

200g Frischkäse
20g Puderzucker
1Ei
50g Sahne
12g Weizenmehl

CREME

100g Sahne
100ml Himbeersaft
25g Zucker
6Eigelb
15g Stärke
500g frische Himbeeren

HIMBEER BAISER

30ml Himbeersaft (ungesüßt)
4Eiweiss
210g Zucker
Tortenguss (klar)