

# Aprikosen Maracuja Joghurt Törtchen

vorgestellt von Emily Gordon

## ZUTATEN

### FÜR DEN MÜRBETEIG

100g Zucker  
200g Butter  
250g Mehl  
50g Stärke  
1 Eiweiß  
2g Salz  
2g Vanille

### FÜR DIE MOUSSE

12 Blatt Gelatine  
30g Milch  
600g Sahne  
1g Salz  
4g Vanille  
150g Zucker  
320g Joghurt  
60g Eigelb pasteurisiert

### FÜR DEN FRUCHTSPIEGEL

200g Maracujasaft  
200g Aprikosenpüree  
60g Butter  
10g Gelatine  
60g Zucker  
2g Vanille  
2g Salz

### FÜR DIE DEKORATION

Weißer Schokolade  
Aprikosen, Maracujas, Physalis nach Belieben



## ZUBEREITUNG

Backofen auf 160°C Umluft vorheizen.

Für den Teig Zucker, Butter, Mehl, Stärke und Eiweiß mit Salz und Vanille in eine Schüssel geben und zu einem Teig verkneten. Die Hälfte ausrollen und die Böden für die Törtchen Ausstechen (hier ovale Ausstecher à 12x3cm verwendet) und auf ein Backblech mit Packpapier legen. Den restlichen Teig zu Streuseln verreiben und ebenfalls auf das Backpapier geben. Etwa 15 Minuten backen.

Gelatine nach Anleitung einweichen. Eingeweichte Gelatine mit Milch in einen Topf geben und erhitzen. Sahne mit Zucker, Vanille und Salz aufschlagen, dann Joghurt und Eigelb unterheben. Etwas von der Sahnemasse zur Gelatine-Milch-Mischung geben und angleichen, dann mit der gesamten Sahne vermengen.

Für den Fruchtspiegel Gelatine nach Anleitung einweichen. Maracujasaft, Aprikosenpüree, Butter, Zucker, Vanille und Salz mit der eingeweichten Gelatine in einen Topf geben und erhitzen. Mit dem Mixstab mixen.

Die Silikonformen (sollten eine Höhe von 2,5cm haben) etwa 1cm hoch mit der Sahnemasse befüllen, kurz ins Gefrierfach geben. Wenn die erste Sahnenschicht etwas angezogen ist, eine dünne Schicht (4mm-6mm) Fruchtspiegel einfüllen, wieder kaltstellen bis die Masse fest geworden ist. Dann den Rest der Sahnemasse einfüllen und über Nacht einfrieren.

Die Sahnertörtchen am nächsten Tag aus der Form nehmen und auf den Mürbeteigböden platzieren. Etwas weiße Schokolade schmelzen und damit kleine Stückchen von dem frischen Obst und den Streuseln auf den Törtchen befestigen.

# Lokalzeit