

Himbeer-Minze-Duett

(vorgestellt von Jan-Patrick Behmer)



ZUTATEN

Zutaten für den Mandel-Pistazien-Boden:

- 2 Eier (Größe M)
- 60g Zucker
- 40g Weizenmehl Type 405
- 1 Prise Backpulver
- 20g Speisestärke
- 20g gemahlene Mandeln
- 30g Sahne
- 20g Pistazien

Zutaten für das Himbeer-Gelee:

- 200g Himbeeren (TK)
- 50g Zucker
- 2 Blatt Gelatine

Zutaten für die Minz-Quark-Sahne:

- 20 Minzeblätter
- 300g Sahne
- 16g Vanillezucker
- 30g Zucker
- 2 Blatt Gelatine
- 4g Sahnesteif
- 250g Quark

ZUBEREITUNG

Backofen auf 200°C Umluft vorheizen.

Für den Mandel-Pistazien-Boden Eier trennen. Eigelb mit 30 Gramm Zucker schaumig schlagen, Eiweiße mit 30 Gramm Zucker steif schlagen und zur Eigelbmasse geben. Mehl, Backpulver und Mandeln durchsieben und unter die Eiermasse heben. Anschließend vorsichtig die flüssige Sahne unterrühren.

Pistazien besonders am Rand von acht Backringen (Durchmesser 8cm) verteilen und den Teig auf die Ringe verteilen, etwa zehn Minuten backen. Anschließend auskühlen lassen und vorsichtig aus den Ringen schneiden.

Ringe spülen und trocknen. Jeweils einen Folienstreifen einlegen und die Böden danach wieder in die Ringe drücken.

Für das Himbeer-Gelee Himbeeren mit Zucker aufkochen. Gelatine in kaltem Wasser auflösen. Himbeeren auf ca. 40 °C abkühlen lassen und die Gelatine unterziehen. Die Masse auf die Böden in den Ringen füllen und in den Kühlschrank stellen.

Für die Minz-Quark-Sahne Minzeblätter besonders fein schneiden und mit Sahne, Vanillezucker und Zucker auf 40 °C erwärmen. Gelatine in kaltem Wasser auflösen. Gelatine, Quark und Sahnesteif in die Sahne rühren (der Quark sollte Zimmertemperatur haben). Die Quark-Sahne auf das Himbeergelee in den Ringen füllen und für mindestens zwölf Stunden in den Kühlschrank stellen.