

Mascarpone-Johannisbeer-Törtchen im Glas

reicht für 6 Gläser

für den Boden:

3 Eier (auf Zimmertemperatur)

1 Prise Salz

100g Zucker

50g Mehl

50g Speisestärke

1/2 TL Backpulver

15g Kakao

für den Belag:

200g Johannisbeeren

100ml Wasser (optional gemischt mit Sirup)

3 EL Zucker (bei Sirup weglassen)

2 TL Speisestärke

200ml Schlagsahne

250g Mascarpone

2 EL Vanillezucker



Boden und Johannisbeercreme könnt ihr prima schon am Vortag vorbereiten, wenn ihr möchtet. Wenn ihr beides frisch macht, so wie ich, dann plant genügend Zeit an, damit alles abkühlen kann.

Den Backofen auf 200°C Ober-Unterhitze vorheizen und eine geeignete Form vorbereiten. Was wir brauchen ist eine große, flache Teigplatte, aus der sich später die einzelnen Böden ausstechen lassen. Meine Form hatte eine Größe von ca. 35x25cm. Diese habe ich mit Backpapier ausgekleidet, sodass sich der Boden später bequem heraus heben ließ.

Die Eier trennen und die Eiweiße mit einer Prise Salz sehr steif schlagen. Dann nach und nach den Zucker einrieseln lassen und ein wenig weiter schlagen, bis er sich gelöst hat. Als nächstes nacheinander die Eigelbe unterziehen.

Mehl, Stärke, Backpulver und Kakao zusammen zwei Mal sieben und das Gemisch in kleinen Portionen zur Eimischung geben. Sobald alles schön vermischt ist, den Teig möglichst gleichmäßig dick in die vorbereitete Form streichen und im Ofen ca. 10 Minuten backen. Mit der Stäbchenprobe schauen, ob der Boden gar ist und dann auf einem Gitter auskühlen lassen.

Für die Johannisbeercreme die Beeren verlesen und 200g in einen Topf abwägen. Außerdem habe ich noch zusätzlich ein paar Rispfen für die Deko reserviert.

Zu den Beeren jetzt das Wasser dazu geben. Da ich im Kühlschrank selbst gekochten Erdbeer-Johannisbeer-Vanille-Sirup stehen hatte, habe ich das Ganze damit gesüßt und ansonsten auf Zucker verzichtet. Falls ihr also passenden Sirup habt, einfach einen Teil des Wassers durch Sirup ersetzen, ansonsten Wasser und Zucker zu den Johannisbeeren geben.

Diese Mischung nun aufkochen und für ein paar Minuten leicht sprudelnd köcheln lassen, bis die Beeren zerfallen. Dann einmal kurz mit dem Pürierstab hinein und das pürierte Gemisch durch ein feines Sieb gießen. So holen wir die ganzen nervigen Kerne heraus. Was übrig bleibt, kommt zurück in den Topf und wird erneut aufgekocht. In der Zwischenzeit die Speisestärke zusammen mit einem winzigen Schuss Wasser verrühren und mit in den Topf geben, wenn alles richtig kocht. Mit dem Schneebesen ohne Pause rühren, bis die Mischung merklich eingedickt ist, ähnlich wie Pudding.

Zum Abkühlen eine Lage Frischhaltefolie auf die Johannisbeercreme legen, damit sich keine Haut bildet und so ruhig über Nacht kühlen lassen.

Nun gehts ans Schichten. Aus der Teigplatte nun kleine Böden ausstechen. Am besten schaut da jeder selbst, was zu seinen Gläsern passt. Es funktioniert auch, wenn man einfach um ein etwas kleineres Gefäß herum schneidet. Hauptsache, der Boden passt ins Glas hinein. Für jedes Glas werden 2 Böden gebraucht.

Bevor es losgehen kann, noch schnell die Mascarpone mit dem Vanillezucker glatt rühren. Die Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die Mascarpone heben.

In die Gläser nun jeweils einen der Böden geben. Darauf einen großen Löffel Mascarponecreme geben und darauf ein paar Löffel Johannisbeercreme. Nach Möglichkeit sollte jede Schicht schön von außen zu sehen sein.

Jetzt den zweiten Boden ins Glas legen und wieder Johannisbeercreme darauf geben. Die restliche Mascarponecreme in einen Spritzbeutel mit einer großen Tülle eurer Wahl füllen und die restliche Creme hübsch oben drauf spritzen. Das wars schon, die Minitörtchen dürfen jetzt ruhig ein bisschen im Kühlschrank durchziehen. Vor dem Verzehr lassen sie sich noch hübsch mit einer Rispe frischer Johannisbeeren verzieren.