

Mandel-Rosinen-Mousse-Törtchen mit Verpoorten-Punschhaube

Zutaten

für 4- 6 Personen (je nach Durchmesser der Mousse-Törtchen)

für den Mandel-Boden:

150 g gemahlene Mandeln

100 g Butter

100 g Zucker

2 Eier

1 EL Kakaopulver (ungesüßt)

für die Rosinen-Mousse:

200 g Rosinen

100 g Mandelstifte

2 EL Zucker

etwas Wasser

für den Punsch-Pudding:

300 ml Verpoorten-Punsch

2 Esslöffel Stärke

3 Blatt Gelatine

Zubereitung

Mandelboden:

Zucker und Butter schaumig rühren. Nach und nach alle weiteren Zutaten hinzufügen und zu einem Teig verarbeiten. In einer Springform im vorheizten Ofen bei 180 Grad etwa 40 Minuten backen. Den Tortenboden ruhen und auskühlen lassen.

Rosinen-Mousse:

Die Rosinen etwa 10 Minuten mit etwas Wasser weich kochen. Das Wasser abgießen und die Rosinen pürieren. Mandelstifte in Zucker karamellisieren und unter die Rosinen-Mousse rühren. Kalt stellen.

Punsch-Pudding:

Den Verpoorten-Punsch kurz aufkochen lassen. Stärke und eingeweichte Gelatine unterrühren. In eine flache Form gießen und im Kühlschrank gelieren lassen.

Zum Anrichten mit einem runden Dessertrahmen (oder sehr großen Keksausstechern) aus allen 3 Komponenten Kreise ausstechen und diese aufeinandersetzen. Zum Ausgarnieren weiteren Zucker schmelzen, auf ein Backpapier gießen und beliebige Zuckergebilde daraus formen.



[Link zum Rezept: Mandel-Rosinen-Mousse-Törtchen mit Verpoorten-Punschhaube](#)