

Kleine Eierlikör-Törtchen mit Zweierlei von der Sharon-Frucht

Zutaten

für 6 Eierlikör-Törtchen:

für den Biskuitboden:

2 Eier
50 g Zartbitterschokolade
60 g Zucker
40 g Mehl
40 g Stärkemehl
1 TL Backpulver

für die Eierlikörcreme:

1 Pkg weiße Gelatine
300 g Magerquark
100 g Joghurt
200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
2 El Zucker
Mark einer halben Vanilleschote
150 g Schlagsahne

für das Sharon-Kompott:

½ Pkg weiße Gelatine
150 g Sharonfruchtfleisch
150 ml Orangensaft
2 El Zucker

für das Sharon-Mus:

½ Pkg weiße Gelatine
100 g Sharonfruchtfleisch
150 ml Orangensaft
3 El Zucker
Abrieb einer halben Biozitrone

Außerdem benötigt ihr 6 Dessertringe mit einem Durchmesser von ca. 7 cm.

Zubereitung

Für den Boden die Schokolade langsam schmelzen lassen. Die Eier mit dem Zucker richtig schaumig schlagen, langsam die Schokolade einfließen lassen. Mehl, Stärkemehl und Backpulver mischen und sieben und am Schluss unter die Eiermasse rühren. Dann im vorgeheizten Backofen bei ca. 160 °C 15 Minuten in einer kleineren Backform backen. Die Backform sollte so groß sein, dass ihr nachher 6 runde Böden ausstechen könnt, darf aber nicht zu groß sein, sonst wird der Boden zu dünn.



[Link zum Rezept: Kleine Eierlikör-Törtchen mit Zweierlei von der Sharon-Frucht](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Kleine Eierlikör-Törtchen mit Zweierlei von der Sharon-Frucht

Für die Eierlikörcreme die Gelatine auflösen. Die restlichen Zutaten miteinander verrühren, dann die Gelatine erhitzen (z.B. 15 Sekunden bei 800 W in der Mikrowelle), ein wenig von der Eierlikörcreme unter die Gelatine rühren und diese dann direkt und schnell unter die restliche Creme rühren. Die Eierlikörcreme in den Kühlschrank stellen, Sahne schlagen und unter die Creme heben, sobald diese anfängt zu gelieren.

Die Böden mit den Servierringen ausstechen und ungefähr 2/3 der Eierlikörcreme auf die Böden verteilen. Damit diese schneller fest werden in den Kühlschrank stellen.

Für das Kompott und das Mus kann insgesamt 1 Päckchen Gelatine aufgelöst werden. Für das Kompott Orangensaft, Zucker und kleingeschnittenes Fruchtfleisch für einige Minuten in einem Topf dünsten. Die Hälfte der aufgelösten Gelatine unterrühren. Gut verrühren, bis sie komplett aufgelöst ist, dann vom Herd nehmen, ein wenig abkühlen lassen und gleichmäßig auf die Eierlikörcreme der Törtchen verteilen. Wieder in den Kühlschrank stellen. Sobald das Kompott ein wenig fest wird, die restliche Creme darauf verteilen.

Als letztes das Mus zubereiten. Dafür das Fruchtfleisch kleinschneiden und mit Saft, Zucker und Abrieb der Zitrone erhitzen. Mit einem Pürierstab ganz fein pürieren und dann die Gelatine genau wie bei dem Kompott unterrühren. Anschließend auf den Eierlikör-Törtchen verteilen und in den Kühlschrank stellen.

[Link zum Rezept: Kleine Eierlikör-Törtchen mit Zweierlei von der Sharon-Frucht](#)