

Hier und heute



Zitronentörtchen im Glas

Konditormeister Marcel Seeger macht ein leckeres Dessert für alle Fans einer köstlichen Zitronencreme, kombiniert mit saftigem Biskuitteig. Besser kann der Sommer nicht schmecken – fruchtig, cremig und hübsch sieht es auch noch aus.

Rezept

Zitronentörtchen im Glas

von Marcel Seeger, für circa 6 Dessertgläser

Zutaten Biskuitteig

- 3 Eigelbe (Größe M)
- 2 Eiweiße (Größe M)
- 50 g Zucker
- etwas ausgekratztes Vanillemark aus der Vanilleschote (alternativ Vanillepaste)
- etwas Salz
- 20 g Mehl, Typ 550
- 10 g Speisestärke

Zubereitung

Den Backofen auf 230 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Eigelbe mit 25 g Zucker, einer Prise Salz und Vanillemark cremig aufschlagen. Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker (25 g) und einer Prise Salz zu einem steifen Schnee aufschlagen.

Mehl und Speisestärke gründlich vermischen. Den Eischnee vorsichtig unter die Eigelbmasse heben, die Mehlmischung zugeben und alles zu einer lockeren Biskuitmasse verrühren. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Biskuitmasse auf die Größe des halben Backblechs verteilen.

In den vorgeheizten Backofen geben und circa 7 bis 8 Minuten backen. Nach dem Backen das Backpapier mit dem Biskuit direkt vom Backblech ziehen und auf der Arbeitsfläche abkühlen lassen und das Backpapier abziehen. Pro Dessertglas zwei Böden mit einem Glas oder Ring in der passenden Dessertglas-Größe aus dem Biskuit ausstechen. Den restlichen Biskuit mit einem Messer in ganz kleine Stücke schneiden. Die Stückchen kommen später mit in die Creme.

Zutaten Dessertcreme

- 50 ml Zitronensaft
- 10 ml Limettensaft (alternativ Zitronensaft)
- 25 g Puderzucker
- 10 g Eigelb (1/2 Eigelb Größe M)
- 10 g Vanillepuddingpulver
- 120 g Sahne, aufgeschlagen
- 1 Blatt Gelatine, eingeweicht, ausgedrückt und aufgelöst

Zubereitung

Zitronensaft, Limettensaft, Puderzucker, Eigelb und Vanillepuddingpulver in einem Topf gut miteinander verrühren. Die Mischung unter Rühren zum Kochen bringen, bis die Creme gebunden ist. Alles in eine Schüssel umfüllen und abkühlen lassen. Schlagsahne unter vorsichtigem Rühren zufügen und dann zur leichten Bindung die Gelatine unterrühren. Zuletzt den in kleine Stücke geschnittenen Biskuit unterheben.

Fertigstellung

Den ersten Biskuitboden in die Dessertgläser einlegen und die Creme bis zur Hälfte des Glases einfüllen. Den zweiten Boden einlegen und die Gläser bis zum oberen Rand mit der restlichen Creme auffüllen. Die Dessertgläser für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen, damit die Creme Bindung bekommt.

Deko-Tipps

Für die Dekoration ganz dünne Zitronenscheiben mit etwas Tortenguss abglänzen. Auf das Zitronendessert passt gut eine kleine Baiserhaube.