

Hier und heute



Blaubeer-Desserttörtchen mit Fruchtsauce

Marcel Seeger zaubert feine Törtchen mit aromatischen Blaubeeren. Die Schmandcreme setzt er auf einen knusprigen Boden aus Cornflakes und Schokolade, der ohne Ofen gelingt. Frische Fruchtsauce rundet das Ganze optisch und geschmacklich ab.

Das Rezept

von Marcel Seeger, für 6 Dessertringe mit 6 cm Durchmesser

Zutaten für den Knusperboden

- 90 g Cornflakes
- 50 g weiße Schokolade oder Kuvertüre, aufgelöst
- Prise Salz

Zubereitung

Die Dessertringe auf eine mit Backpapier belegte feste Unterlage stellen, die in den Kühlschrank passt. Die Cornflakes etwas zerstoßen und gründlich mit der Schokolade und dem Salz vermischen. Die Masse mit einem Löffel in die Dessertringe geben, festdrücken und circa zehn Minuten in den Kühlschrank geben, bis der Knusperboden fest ist.

Zutaten für die Schmandcreme

- 200 g Schmand
- 130 g Schlagsahne
- 20 g Zucker
- 13 g Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 2 Blatt Gelatine, eingeweicht, ausgedrückt, aufgelöst
- 250 g Blaubeeren

Zubereitung

Schmand, Zucker, Vanillezucker und Salz verrühren. Die geschlagene Sahne unterheben und die Creme mit der Gelatine abbinden.

Die Schmandcreme gleichmäßig auf die Dessertringe verteilen und glattstreichen. Blaubeeren auf die Oberfläche geben und die Desserttörtchen zum Festwerden in den Kühlschrank stellen.

Tipp: Die Törtchen zum Schluss nach Belieben mit etwas Puderzucker besieben.

Schnelle Fruchtsauce mit Blaubeeren

- 125 g Blaubeeren
- 100 g Zucker
- 1 Spritzer Zitronensaft

Zubereitung

Die Blaubeeren mit Zucker und Zitronensaft in einen Mixer geben und pürieren. Aus der Fruchtsauce auf jedem Teller einen Spiegel machen und je ein Desserttörtchen draufsetzen.