

# Hier und heute



## **Stachelbeer-Mascarponeörtchen**

Marcel Seegers Stachelbeer-Mascarponeörtchen sind mit feinstem Biskuit, cremiger Mascarpone und fruchtiger Stachelbeerspiegel ein eleganter Genuss!

## **Rezept**

### **Stachelbeer-Mascarponeörtchen**

von Marcel Seeger, Menge für 6 Dessertringe mit circa 8 cm Durchmesser

#### **Zutaten für Biskuit**

- 90 g Zucker
- 1 ½ (75g) Eier (Größe M)
- etwas ausgekratztes Vanillemark aus der Vanilleschote, alternativ Vanillepaste
- 1 Prise Salz
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 70 g Mehl
- 8 g Kakaopulver

#### **Zubereitung**

Zucker, Ei, Vanillemark, Zitronensaft und Salz cremig aufschlagen. Mehl und Kakaopulver gründlich mischen und unter die Eimasse heben, sodass eine glatte Biskuitmasse entsteht.

Ein Backblech mit Backpapier belegen und den Biskuit auf die Mitte des Papiers geben und leicht glattstreichen. Die Fläche sollte so groß sein, dass man nach dem Backen 6 runde Böden von circa 8 cm Durchmesser ausstechen kann.

Das Backblech in den auf 210° C Ober- und Unterhitze vorgeheizten Backofen geben und circa 8- 10 Minuten backen. Nach dem Backen die Biskuitplatte abkühlen, wenden und das Backpapier vorsichtig lösen. Die 6 Böden ausstechen und in jeden Dessertring einen Boden einlegen.

#### **Zutaten Stachelbeeren**

- 18 Stachelbeeren zur Einlage in die Dessertringe

#### **Zubereitung**

In jeden Dessertring jeweils drei Stachelbeeren auf den Biskuitboden legen.

#### **Zutaten Mascarponecreme**

- 250 g Mascarpone
- 60 g Puderzucker
- 10 ml Zitronensaft
- 1 Prise Salz
- 125 g Sahne, aufgeschlagen
- 4 Blatt Gelatine, eingeweicht, ausgedrückt und aufgelöst

#### **Zubereitung**

Mascarpone, Puderzucker, Zitronensaft und Salz in einer Schüssel glattrühren. Die geschlagene Sahne unterheben und zum Schluss die gelöste Gelatine einrühren. Die fertige Creme mit einem Spritzbeutel auf die Dessertringe verteilen, sodass ein Stück vom Rand des Dessertrings sichtbar bleibt. Die Ringe nicht bis zum oberen Rand füllen, um Platz für die Deko zu haben. Die Dessertringe eine Stunde in den Kühlschrank stellen, damit die Creme fest werden kann.

# Hier und heute



## Zutaten Fruchtspiegel

- 150 g Stachelbeeren, geputzt und gewaschen
- 40 ml Wasser
- 10 g Zucker
- 3 Blatt Gelatine, eingeweicht, ausgedrückt und aufgelöst

## Zubereitung

Die Stachelbeeren mit dem Wasser und Zucker pürieren. Dann die gelöste Gelatine untermischen und den Fruchtspiegel direkt auf die gekühlten Törtchen in den Dessertringen verteilen. Die Dessertringe erneut für circa 30 Minuten in den Kühlschrank stellen, damit der Fruchtspiegel fest werden kann. Anschließend die Desserts aus den Ringen lösen und nach Belieben mit frischen Stachelbeeren ausdekorieren.