



Blueberry Stone Törtchen

Links mit * und ¹ sind [Affiliate- / Werbelinks](#)

Zutaten für 8 Törtchen

Verwendete Formen: [Silikonform "Stone"](#)*, [Halbkugelform 5cm](#)*, Springform

Tag 1

Matcha-Limetten Financierteig

- 80 g Puderzucker
- 30 g Mehl
- 1 Prise Backpulver
- 2 Teel. Matcha Tee (ich habe [aiya-Matcha](#)* verwendet)
- 30 g gemahlene Mandeln
- 70 g Eiweiß (von ca.2 Eiern)
- Abrieb einer Bio Limette (altern. Bio Zitrone)
- 50 g geschmolzene Butter

Den Backofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine quadratische Form 23x23 cm oder eine Springform mit 24 cm Ø mit Backpapier auslegen.

Die Butter schmelzen. Puderzucker, Mehl, Backpulver und Matchateepulver in eine Schüssel sieben. Die gemahlene Mandeln und den Limettenabrieb hinzufügen. Das Eiweiß nur ein wenig mit einer Gabel verschlagen, zu den trockenen Zutaten geben und verrühren. Zum Schluss die geschmolzene Butter mit einem Gummischaber einrühren. Den Teig in die Form geben (ca. 1/2 cm dick) und 15-20 Minuten backen. Abkühlen lassen und acht Kreise mit 5 cm Durchmesser ausstechen.

Bananen-Ingwer-Hibiskus Einlage

- 1 ½ Blätter Gelatine
- 50 g Vollmilch oder Sahne
- 25 g Zucker
- 5 g getrocknete Hibiskusblüten oder 1 Hibiskusteebeutel
- 70 g püriertes sehr reifes Bananenfruchtfleisch
- Saft einer Limette (15 g)
- ½ Teel. geriebener frischer Ingwer
- 80 g Schlagsahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Milch/Sahne und Zucker zusammen mit dem Hibiskus kurz aufkochen, vom Herd nehmen und mindestens 10 Minuten ziehen lassen. Danach durchsieben. Es sollten nun mindestens 35 g sein. Bananenfruchtfleisch zusammen mit dem geriebenen Ingwer und dem Limettensaft pürieren. Die Fruchtzubereitung mit der Hibiskussahne verrühren. Die Sahne cremig schlagen und unterheben.

8 Mulden der Halbkugel Silikonform bis gut 1 cm unter dem Rand mit der Creme füllen und je einen ausgestochenen Financierkreis auflegen (es bleibt ein kleiner Rest Creme zum Vernaschen übrig) . Alles mit Frischhaltefolie bedecken und über Nacht einfrieren.

Tag 2

Blaubeermousse

- 150 g Heidelbeerpüree (selbstgemacht oder gekauft)
- 60 g Schwarze Johannisbeerpüree (alternativ schw. Johannisbeersaft)
- 30 g Zucker
- 2 Eigelbe
- 3 Blätter Gelatine
- 150 g Schlagsahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Fruchtpürees in einem kleinen Topf erhitzen. In einer separaten Schüssel Eigelb und Zucker verschlagen. Das heiße Fruchtpüree unter die Eigelbmasse rühren. Zurück in den Topf geben und bei milder Hitze aus 80 Grad erhitzen, dabei stetig rühren. Vom Herd nehmen und die ausgedrückte Gelatine einrühren. Die Masse auf 25 Grad abkühlen lassen und dann die cremig geschlagene Schlagsahne unterheben.

Die Mousse in die Stoneform füllen. Diese aber nur zu ca. 2/3 füllen. Dann die eingefrorenen Bananen Einlagen aus der Form nehmen und in die Blaubeermousse drücken. Die Oberfläche mit dem Matchateig sollte nun plan abschließen. Alles mit Frischhaltefolie bedeckt über Nacht einfrieren.

Mirror Glaze (Menge reicht für 8 Törtchen)

(Zubereitung fällt weg, wenn man Velvet Spray verwendet)

- 5 Blätter Gelatine
- 125 g [Glucosesirup](#)*
- 63 g Wasser
- 125 g Zucker
- 83 g gezuckerte Kondensmilch, z.B. „Milchmädchen“
- 125 g weiße Kuvertüre
- violette und rosa Lebensmittelfarbe (ich verwende Gelfarben)

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Glucosesirup, Wasser und Zucker in einem Kochtopf zum Kochen bringen (gut 100 Grad). Dann den Topf von der Platte ziehen und unter Rühren zunächst die gesüßte Kondensmilch hinzufügen, dann die Gelatine darin auflösen lassen und sogleich die weiße Kuvertüre dazugeben. Eine Minute warten, dann wieder rühren, bis keine Klümpchen von der Kuvertüre mehr vorhanden sind. Nun noch die Lebensmittelfarbe einrühren. Ich habe mich bei der Farbgebung nach der Mousse und den Heidelbeeren gerichtet. Die Glasur mit einem Mixstab kurz durchmischen und anschließend durch ein Sieb gießen, um sicher letzte Klümpchen und Bläschen zu entfernen. Gut abgedeckt über Nacht kaltstellen.

Tag 3

Schoko-Mandel Crumble "Sand" *(in einer gut verschlossenen Keksdose aufbewahrt, könnte der Crumble auch schon am Vortag zubereitet werden)*

- 60 g gem. Mandeln
- 60 g Mehl
- 8 g dkl. Kakao
- 60 g brauner Zucker
- 2 Prisen Salz
- 60 g Butter

Die trockenen Zutaten in einer großen Schüssel vermengen, die in Würfel geschnittene Butter hinzufügen und alle Zutaten mit den Händen oder dem Knethaken des Mixgeräts so lange verreiben bis eine Streuselmasse entstanden ist. Die Streusel für eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen. Den Backofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze aufheizen. Nach der Kühlzeit die Streusel auf ein mit Backpapier belegte Blech verteilen und ca. 10-15 Minuten backen und anschließend abkühlen lassen.

Fertigstellung

Für die **grauen Törtchen** habe ich schwarzes und weißes Velvetspray nach Anleitung vorbereitet (erwärmt und geschüttelt). Die gefrorenen Törtchen aus der Form lösen und auf eine mit Folie belegte Platte legen (die Folie kann man hinterher wegwerfen und der Teller bleibt sauber). Zunächst mit schwarzem Spray und anschließend aus weiter Entfernung leicht mit weißem Spray besprühen. - Zum Anrichten den Schoko-Mandel-Sand auf den Tellern verteilen (ggf. etwas feiner verreiben für eine natürliche Optik) und je ein Törtchen auflegen. Mit essbarem Gold, Heidelbeeren, Blüten und Minzblättern oder nach Wunsch garnieren.

Für die **violetten Törtchen** die Mirror glaze in der Mikrowelle oder im Wasserbad erwärmen, bis sie wieder flüssig ist. Dann wieder auf ca. 32 Grad abkühlen lassen. Nun die gefrorenen Törtchen auf ein Rost legen, welches über einer Schale steht, die überschüssige Glasur auffangen kann. Die eiskalten Törtchen mit der warmen Glasur gleichmäßig übergießen. Eine erbsengroße Menge flüssige weiße Lebensmittelfarbe auf einen Teller geben. Eine Zahnbürste leicht damit benetzen und die glasierten Törtchen mit der weißen Farbe bespritzen, in dem man mit dem Finger über die Borsten der Zahnbürste streicht (besser Handschuhe anziehen ;-)). - Zum Anrichten den Schoko-Mandel-Sand auf den Tellern verteilen (ggf. etwas feiner verreiben, damit es echt aussieht) und leicht mit Matcha Teepulver übersieben. Je ein violettes Törtchen auflegen und mit Heidelbeeren und Baiserstangen oder nach Wunsch garnieren.

© 2019 - Maren Lubbe - <https://maluskoestlichkeiten.de>