



Brombeer-Ricottatörtchen

Aus Ricotta mit seinem geringen Fettanteil kann man feine Desserts machen die nicht so sehr "ins Gewicht" fallen. Ricotta wird aus Molke hergestellt, die nach der Käseproduktion zurückbleibt und vor allem aus Milcheiweiss und wenig Fett besteht. Im Geschmack ist Ricotta eher neutral und ergänzt die Brombeeren trotzdem mit einer feinen, köstlichen Note.

Zutaten (4 Törtchen à ø7cm)

150g Brombeeren
200g Ricotta
40g Zucker
2 Blatt Gelatine
süsser Mürbeteig (von da, halbe Rezeptmenge)
Puderzucker

Zubereitung

Teig zwischen zwei Folien auf ca. 5mm Dicke auswallen. Empfehlenswert sind zwei Holzleistchen auf denen das Wallholz aufliegt und so eine gleichmässige Dicke des Mürbeteiges gewährleisten.

Obere Folie entfernen und Rondellen von 7cm ausstechen. Der überschüssige Teig kann gut entfernt werden und die Rondellen können mit Hilfe der unteren Folie pannenfrei auf das eingebuttrerte Backblech gekippt werden.

Teig mit einer Gabel ein paar Mal einstechen und ca. 15 Minuten im auf 180° vorgeheizten Backofen backen. Nach etwa 2 Minuten ein Kuchengitter auf die Teigronellen legen, damit diese schön flach bleiben. Die gebackenen Böden auskühlen lassen.

Vier schöne Brombeeren herauslesen und für die Dekoration beiseite stellen.

2 Blatt Gelatine 5 - 10 Minuten in kaltem Wasser einlegen.

Brombeeren mit dem Zucker in einem Pfännchen erhitzen und mit einer Gabel zerstoßen. Sobald die Brombeeren köcheln, Pfännchen von der Herdplatte ziehen und ca. 5 Minuten auskühlen lassen. Gelatineblätter aus dem Wasser nehmen, ausdrücken, zu den Beeren geben und verrühren. Sobald die Beeren nur noch lauwarm sind, Ricotta dazu bröseln und mit einem Schwingbesen gut verrühren.

Ich habe den Ricotta von der Käserei Thysenwaldsberg in Bäretswil, der ist fest und mürbe. Ricotta aus vom Grossverteiler muss vorab in ein Gazetuch eingeschlagen und entsaftet werden.

Die Mürbeteigböden mit einem Streifen aus starkem Papier umwickeln. Er sollte so lang sein, dass er zweimal um die Rondellen reicht (ca. 40cm). Mit Klebband befestigen.

Beeren-Ricottamasse einfüllen, eine Brombeere zur Dekoration obendraufsetzen und für 3 Stunden in den Kühlschrank stellen, damit die Masse geliert.

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.



Mürbeteig zwischen zwei Folien und mit Holzleisten als Abstandhalter auswallen.



Törtchenböden mit Papierumfassung.



Beerenmasse einfüllen und kühlstellen...