

Joghurt-Kirsch-Törtchen (laktosefrei)

Tutti i sensi



www.molkerei-bgl.de

Art: Nachtisch
Schwierigkeitsstufe: schwer

Dauer Zubereitung: **45 Min.**
Dauer insgesamt: **4 Stunden**

Zutatenliste (für 4 Personen):

- 250 g Mehl
 - 50 g geriebene, geschälte Mandeln
 - 150 g Butter „Berchtesgadener Land“
 - 50 g Zucker
 - 2 Eier „Berchtesgadener Land“
 - Butter und Mehl für die Förmchen
- Belag**
- 1 Glas Schattenmorellen (Abtropfgewicht: 370 g)
 - 1 EL Kartoffelstärke
 - 2 EL Zucker
 - 6 Blatt weiße Gelatine
 - 450 g Bio-Joghurt, laktosefrei, 3,5% Fett (= 3 Becher) „Berchtesgadener Land“
 - 1 Päckchen Vanillezucker
 - 100 g Puderzucker
 - 100 ml Bio-Schlagrahm 30% Fett, laktosefrei „Berchtesgadener Land“

Küchengeräte bereitstellen:

- Backofen
- Schüssel
- Nudelholz
- Backblech
- Sieb
- kleine Schüssel
- Herd
- Topf
- Löffel
- Mixer

Schritt 1
Den Backofen auf 180 °C (Umluft: 160 °C) vorheizen.

Schritt 2
Das Mehl in eine Schüssel sieben und mit den gemahlenden Mandeln vermengen. Die in Stücke geschnittene Butter, den Zucker und die Eier dazugeben und das Ganze gut verkneten.

Schritt 3
Den Teig etwa 6 Millimeter dick ausrollen, den Boden von 12 ausgebutterten und mit Mehl ausgestreuten Förmchen damit belegen und im Backofen etwa 15 bis 20 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Schritt 4
Die Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen. Das Kartoffelmehl mit 2 EL Saft glatt rühren.

Schritt 5
Den übrigen Saft (200 ml) mit 2 EL Zucker

Schritt 6
Die Gelatine in Wasser einweichen.

| | |
|---|--|
| aufkochen, das angerührte Kartoffelmehl einrühren und aufkochen. Die Kirschen dazugeben und untermengen. | |
| Schritt 7 Den Joghurt mit Vanille- und Puderzucker cremig verrühren. | Schritt 8 Schlagrahm steif schlagen. |
| Schritt 9 Die Gelatine tropfnass in einem Topf bei kleiner Hitze auflösen. 2 bis 3 EL der Joghurtcreme einrühren, dann die Gelatine in die Creme rühren. | Schritt 10 Schlagrahm dazugeben und untermischen. |
| Schritt 11 Die Kirschen auf den Tortenböden verteilen. | Schritt 12 Die Joghurtcreme darübergießen. |
| Schritt 13 Zum Marmorieren einen Löffel durch den Belag ziehen und die Törtchen mindestens 3 Stunden, am besten über Nacht, kalt stellen. | |
| | Rezept vom 02.03.2016 |