

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