REZEPT FÜR ROSEN-MATCHA-TÖRTCHEN

ROSEN-MATCHA-TÖRTCHEN

Schwierigkeitsgrad: anspruchsvoll

Für 4 Stück | 120 Min. | + Trocken-, Abkühl- und Gelierzeit

Zutaten

Für die Rosen:

- 1 TL Gummi arabicum
- ca. 200 g SweetFamily Unser Feinster
- 4 ungespritzte Duftrosen-Blüten (siehe Tipp)

Für den Biskuit:

- 1 Ei (Größe M)
- 35 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 Prise Salz
- 20 g Mehl
- 15 g Speisestärke
- 1 Msp. Backpulver
- 4 Muffin-Papiermanschetten

Für die Creme:

- 1 Blatt weiße Gelatine
- 80 g Schlagsahne
- 90 g Mascarpone
- 20 g SweetFamily Unser Feinster
- ca. 1/2 TL Matchateepulver
- ca. 4 TL Zitronensaft
- einige Tropfen Rosenwasser
- 30 g SweetFamily Puderzucker

133

ZUBEREITUNG

360	5	42	19
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Pro Stück ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Für die Rosen Gummi arabicum mit 20 g Zucker mischen, mit 2 EL Wasser glattrühren. Stiele der Rosen kurz schneiden, Rosenblüten vorsichtig ausschütteln und mit Nadel und Nähgarn am Stielansatz auffädeln. Gründlich mit Gummi-Zuckerlösung bestreichen, mehrmals dick mit Zucker bestreuen und über Kopf aufgehängt 3-4 Tage trocknen lassen.

2. Für den Biskuit Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vorheizen. Ei trennen, Eiweiß mit 1 EL kaltem Wasser steif schlagen. Zucker und Salz einrieseln lassen, Eigelb kurz unterrühren. Mehl, Stärke und Backpulver darüber sieben und unterheben. Teig auf 4 mit Papiermanschetten ausgelegten Vertiefungen eines Muffinbleches verteilen. Im heißen Ofen 10-12 Minuten goldbraun backen. Auskühlen lassen, aus den Manschetten lösen und waagerecht halbieren.

3. Für die Creme Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne steif schlagen und kalt stellen. Mascarpone mit Zucker, Matchateepulver und 2 TL Zitronensaft verrühren, mit Rosenwasser und evtl. etwas mehr Zitronensaft abschmecken. Gelatine abtropfen lassen, bei schwacher Hitze auflösen. 1 EL Matchacreme unterrühren, dann diese Masse unter die übrige Creme ziehen. Sahne unterheben. Biskuitoberseiten umgedreht in die gereinigten Muffinmulden legen. Creme darauf verteilen, untere Biskuits aufsetzen und im Kühlschrank mindestens 3 Stunden gelieren lassen.

4. Puderzucker sieben, mit 1-2 TL Zitronensaft zu einem Guss verrühren. Törtchen aus den Mulden lösen, Oberseite mit etwas Guss bestreichen und gezuckerte Rosen darauf setzen. Kurz antrocknen lassen, dann servieren.

REZEPT FÜR ROSEN-MATCHA-TÖRTCHEN

Tipps:

Gefüllte Rosen duften oft besonders intensiv, wegen der vielen Blütenblattschichten lassen sie sich jedoch nicht so leicht bepinseln und einzuckern. Wer die Wahl hat, wählt daher klassische Duftrosen, bei denen man mit dem Pinsel besser zwischen die Blätter gelangt.

Wer Dessertringe besitzt, kann den Biskuit auch in einer kleinen Springform backen. Nach dem Auskühlen dann daraus Taler mithilfe der Ringe ausstechen, in Böden schneiden und mit der Creme in den Ringen schichten. Nach dem Gelieren mit dem zugehörigen „Stempel“ die Törtchen vorsichtig aus den Ringen lösen.