

Doreens Eierlikör-Preiselbeer-Törtchen

Für 12 kleine Törtchen

Zutaten Teig

250 g Möhren
 2 Eier
 2-3 TL Zucker
 1 Prise Salz
 120 g brauner Zucker
 100 ml Öl
 3 EL Orangensaft
 150 g Mehl
 100 g gemahlene Mandeln
 1,5 TL Backpulver

Zutaten Preiselbeercreme

4 Eigelb
 Mark einer Vanilleschote
 60 g Zucker
 3 Blatt Gelatine
 200 g Sahne
 150 g Preiselbeermus

Zutaten Eierlikörcreme

70 ml Milch
 70 ml Sahne
 30 g Zucker
 2 Eigelb
 3 Blatt Gelatine
 ca. 100 ml Eierlikör
 150 ml geschlagene Sahne

Außerdem

100 g Vollmilch-oder
 Zartbitter-Kuvertüre
 300 g Marzipanrohmasse
 2 Birnen
 Deko nach Belieben (z.B.
 frische Beeren,
 Schokoeier, Blüten)

Zubereitung Teig

Möhren reiben, Eier trennen, Eiweiß mit 2-3 gehäuften TL Zucker und einer Prise Salz steif schlagen. Eigelbe und braunen Zucker über dem Wasserbad schaumig rühren. Alle weiteren Zutaten unter die Eimasse rühren, den Eischnee zum Schluss vorsichtig unterheben. Den Teig relativ dünn auf ein großes Blech streichen. Bei 180°C (Ober-/Unterhitze) 15 Minuten goldbraun backen und abkühlen lassen. Mit den Dessertringen je zwei Kreise für ein Törtchen ausstechen.

Zubereitung Preiselbeercreme

Eigelbe, Vanille und Zucker über einem Wasserbad cremig schlagen (nicht kochen!). Gelatine einweichen, ausdrücken und in der heißen Eimasse auflösen. Masse kalt schlagen. Steif geschlagene Sahne und Fruchtmus unterheben. Masse kühl stellen bis sie leicht andickt.

Zubereitung Eierlikörcreme und Schokoschicht

Milch, Sahne, Zucker und Eigelb über dem Wasserbad cremig schlagen. Gelatine quellen lassen und wie oben in der Eiercreme auflösen. Eierlikör hinzugeben (Menge nach Geschmack). Masse kalt schlagen. Geschlagene Sahne unterheben und die Creme kaltstellen. Die Kuvertüre im Wasserbad auflösen, dünn auf Backpapier streichen und fest werden lassen. Dann mit dem Dessertring einen Schokokreis pro Törtchen ausstechen. Zwei Birnen schälen und würfeln.

Fertigstellung

Marzipan ausrollen und für jedes Törtchen einen Kreis ausstechen. Dann alle Zutaten in den Dessertringen schichten: Kuchenboden, Eierlikörcreme, Birne, Schokokreis, Preiselbeercreme, Kuchenboden, dünne Preiselbeerschicht (für die Haftung), Marzipankreis. Törtchen danach kühl stellen. Nach ca. 45 Minuten im Kühlschrank können sie aus den Dessertringen gedrückt, dekoriert und nach etwa einer halben Stunde (nicht zu kalt) serviert werden.

Tipp: Die beiden Cremes zuerst zubereiten, damit sie ausreichend abkühlen können.

Guten Appetit!