

Lishas Petits Fours mit Brombeeren

Für ca. 12 Stück

<p>Zutaten Cremefüllung</p> <p>200 g Brombeeren (TK oder frisch)</p> <p>100 ml Wasser</p> <p>1 Eigelb</p> <p>15 g Speisestärke</p> <p>10 g Puderzucker</p> <p>125 g Butter</p>	<p>Zubereitung Creme</p> <p>Für die Creme zuerst einen Frucht-Pudding zubereiten. Dafür die Brombeeren mit dem Wasser kurz aufkochen, pürieren und durch ein Sieb streichen. Eigelb, Speisestärke und Puderzucker gesondert mischen und noch etwas von der Brombeer-Masse dazugeben. Dann gemeinsam mit der Brombeer-Masse aufkochen, bis sie eindickt. Zum Abkühlen mit Frischhaltefolie bedeckt beiseite stellen, bis der Pudding auf Zimmertemperatur abgekühlt ist. Dann die Butter cremig schlagen und den Pudding dabei löffelweise hinzugeben. Die Buttercreme zur Seite stellen.</p>
<p>Zutaten Biskuit</p> <p>3 Eier</p> <p>40 g Zucker</p> <p>1 Prise Salz</p> <p>Zitronenabrieb einer Zitrone</p> <p>Mark 1 Vanilleschote</p> <p>2 gehäufte EL (30 g) Speisestärke</p> <p>50 g Mehl</p>	<p>Zubereitung Biskuit</p> <p>Ofen auf 170°C (Umluft) vorheizen, Backpapier auf einem Backblech auslegen. Die Eier mit Zucker und Salz aufschlagen, bis eine blasse Masse entsteht, die sich im Volumen gut verdoppelt hat. Zitronenabrieb und Vanillemark hinzugeben. Stärke und Mehl darüber sieben und kurz unterheben bis kein Mehl mehr zu sehen ist. Die Masse auf das Backpapier auftragen und gleichmäßig verteilen und ca. 9 bis 10 Minuten backen.</p>
<p>Anrichten und dekorieren</p> <p>150 g Brombeer-Marmelade</p> <p>75 g Marzipan</p> <p>100 g Puderzucker</p> <p>Zitronensaft einer Zitrone</p> <p>ca. 150 g frische Brombeeren zum Dekorieren</p>	<p>Anrichten und dekorieren</p> <p>Nach dem Backen, den Biskuit auf ein Brett oder ein Küchenhandtuch stürzen und noch heiß das Backpapier lösen. Den kompletten Biskuit mit der Marmelade (1 EL für den Guss zurückhalten) bestreichen. Mit einem Messer den Biskuit in vier gleich große Stücke teilen. Auf drei Stücke die Buttercreme gleichmäßig verteilen (etwas übrig lassen für die Deko), den vierten auslassen. Das Marzipan dünn ausrollen und auf das vierte Stück Biskuit legen. Die Schichten übereinander stapeln und das Marzipan dabei nach ganz oben nehmen. Mit einem Stück Backpapier bedeckt und einem Küchenbrett beschwert im Kühlschrank für 1-2 Stunden kaltstellen. Nach der Kühlzeit ist die Creme schön fest. Mit einem Messer zuerst die unsauberen Ränder abschneiden, dann die Platte in mundgerechte Häppchen schneiden.</p>

Jetzt den Zuckerguss anrühren aus Puderzucker, 1 EL Brombeermarmelade und Zitronensaft, bis eine zähe, jedoch fließende Konsistenz erreicht ist. Den Zuckerguss auf das Marzipan auftragen. Während der Zuckerguss noch nicht getrocknet ist, die Häppchen mit übriger Creme und frischen Brombeeren verzieren.

Guten Appetit!