

# Himbertörtchen



Von [Simon's Patisserie -Simon Stuber](#)

(ergibt ca. 15 Stück)

## **Zutaten:**

*Für die Joghurt-Mousse:*

9 Blatt Gelatine

10g Zitronensaft

500g Joghurt

Abrieb von Zitrone und Orange

120g Puderzucker

200g Sahne

*Für den Himbeer Kern:*

25g Zucker

5g Pektin

5 Blatt Gelatine

300g Himbeerpüree

100g Zucker

200g Tk Himbeeren

*Für den Himbeerspiegel:*

300g Himbeeren

20g Zitronensaft

120g Puderzucker

3 Blatt Gelatine

*Außerdem wird benötigt:*

Dessertringe 15 Stück

Randfolie

Form für den Kern oder ein Blech

Dekobiskuit

Biskuitboden

### **Zubereitung:**

*Für den Himbeerkern:*

Zuerst das Pektin mit 25g Zucker mischen, anschließend die Gelatine einweichen. Im CC Topf das Himbeerpüree mit Zucker (Flexi) aufkochen, Pektin-Zucker-Gemisch hineingeben und alles nochmals aufkochen. Wenn es nicht mehr kocht, die Gelatine darin auflösen und die gefrorenen Himbeeren dazugeben. Alles mixen mit dem Pürrierstab.

Dabei muss aber nicht zwingend eine glatte Masse entstehen – im Gegenteil, kleine Kerne dürfen durchaus darin sein. Anschließend die Masse in die Formen oder ein vorbereitetes Blech geben und einfrieren. Bei der Verwendung eines Blechs Kreise ausstechen, die einen etwas kleineren Durchmesser haben als der Dessertring. Wenn eine runde Form verwendet wird, werden die Kreise gefroren hinausgedrückt und anschließend wieder ins Gefrierfach gegeben.

*Für die Joghurt-Mousse:*

Erst wird die Gelatine eingeweicht. Anschließend die Zitrone erwärmen und die Gelatine darin auflösen. Alle Zutaten außer der Sahne dazugeben und verrühren. Die Gelatine in die Masse einrühren. Zum Schluss die geschlagene Sahne unterheben.

*Für den Himbeerspiegel:*

Himbeeren, Zitronensaft und 120g Puderzucker im CC Topf mit dem Flexi aufkochen. Abpassieren und darin 3 Blatt Gelatine auflösen, die davon in kaltem Wasser eingewicht waren.