

Eiswürfelform XL – Quadrat/Würfel



Art.-Nr. 850040



STÄDTER®

Joghurt-Himbeer Moussetörtchen

ACHTUNG: AM VORTAG HERSTELLEN | FÜR 8 TÖRTCHEN (2 STÄDTER EISWÜRFELFORMEN QUADRAT) | ARBEITSZEIT: 90 MINUTEN | BACKZEIT: 10 MINUTEN

Zutaten für den Biskuit-Boden: 200 g STÄDTER Biskuit-Mix, 35 ml Wasser, 2 Eier | **Zutaten für den Himbeerkaramellkern:** 100 ml Himbeerpüree, 80 g Zucker, 10 g Butter, 8 Schokoladen Hohlkörper, 50 g Kuvertüre | **Zutaten für die Joghurtsahne:** 250 ml Schlagsahne, 8 g Vanillezucker, 250 g Griechischer Joghurt, 120 g STÄDTER Sahnefest Neutral, 100 ml Wasser, Zitronensaft | **Zutaten für die Glasur:** 75 g STÄDTER Isomalt, 50 ml Schlagsahne, 50 ml Wasser, 1 Vanilleschote, 40 g Glukosesirup, 80 g Weiße Schokolade, 40 ml Kondensmilch, 3 Blatt Gelatine, Rote Pulver-Lebensmittelfarbe | **Außerdem:** Himbeeren, Gefriergetrocknete Himbeeren

Zubereitung des Biskuitteigs:

Am Vortag für die Biskuitmassen den STÄDTER Biskuit-Mix mit dem Wasser und den Eiern schaumig aufschlagen. In einen Backrahmen streichen und im vorgeheizten Ofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze oder 180 °C Umluft backen. Anschließend entnehmen und vollständig auskühlen lassen. Mit einem quadratischen Ausstecher Quadrate ausstechen.

Zubereitung der Dessertmasse:

Für das Himbeerkaramell den Zucker in einem Topf zu Karamell schmelzen und mit dem Himbeerpüree ablöschen. Anschließend die Butter zugeben und gut durchrühren. Sobald das Karamell abgekühlt ist, in die Hohlkörper füllen. Etwas stehen lassen, dann mit der Kuvertüre schließen. Für die Joghurtsahne die Sahne mit dem Vanillezucker luftig aufschlagen. Das Sahnefest mit dem Wasser verrühren und den Joghurt hinzugeben. Die aufgeschlagene Sahne, sowie den Zitronensaft vorsichtig unterheben.

Die STÄDTER Silikon Eiswürfelform zur Hälfte mit der Joghurtsahne füllen, dann eine mit Himbeerkaramell gefüllte Hohlkugel in die Sahne drücken. Die Form mit der Joghurtsahne auffüllen. Die Form in den Gefrierschrank stellen und über Nacht durchkühlen. Am nächsten Tag die Törtchen aus der Form drücken.

Für die Glasur das Isomalt schmelzen. Die Vanilleschote auskratzen und zusammen mit der Schlagsahne, dem Wasser und dem Glukosesirup vermischen und zum Isomalt hinzugeben. Ebenso die weiße Schokolade und die Kondensmilch hinzugeben. Die Gelatine in Wasser einweichen und noch in die warme Masse einrühren. Zum Schluss die Lebensmittelfarbe hinzugeben und alles gut mit einem Stabmixer vermischen und auf 35 °C abkühlen lassen. Dann die Törtchen in gefrorenem Zustand überziehen und auf den ausgestochenen Biskuit absetzen. Mit frischen Himbeeren und den Gefriergetrockneten dekorieren.





STÄDTER®

Yoghurt and raspberry mousse tartlets

NOTE: PREPARE THE DAY BEFORE | MAKES 8 TARTLETS (2 STÄDTER ICE CUBE TRAYS SQUARE) | PREPARATION TIME: 90 MINUTES | BAKING TIME: 10 MINUTES

Ingredients for the sponge base: 200 g STÄDTER Instant sponge cake mix, 35 ml water, 2 eggs |

Ingredients for the raspberry caramel centre: 100 ml raspberry purée, 80 g sugar, 10 g butter, 8 chocolate shells, 50 g chocolate coating | **Ingredients for the yoghurt cream:** 250 ml whipping cream, 8 g vanilla sugar, 250 g Greek yoghurt, 120 g STÄDTER Whipped Cream Fix, 100 ml water, lemon juice | **Ingredients for the glaze:** 75 g STÄDTER isomalt, 50 ml whipping cream, 50 ml water, 1 vanilla pod, 40 g glucose syrup, 80 g white chocolate, 40 ml condensed milk, 3 sheets of gelatine, red powder food colouring | **Also:** raspberries, freeze-dried raspberries

Preparation of the sponge mixture:

The day before, beat the STÄDTER Instant sponge cake mix with the water and eggs until fluffy. Spread into a baking frame and bake in a preheated oven at 200 °C top/bottom heat or 180 °C fan oven. Then remove and leave to cool completely. Cut out squares using a square cookie cutter.

Preparation of the dessert mixture:

For the raspberry caramel, melt the sugar in a pan to make caramel and deglaze with the raspberry purée. Then add the butter and stir well. Once the caramel has cooled, fill the hollow shells with it. Leave to stand for a while, then seal with the chocolate coating.

For the yoghurt cream, whip the cream with the vanilla sugar until light and fluffy. Mix the cream stabiliser with the water and add the yoghurt. Carefully fold in the whipped cream and lemon juice.

Fill the STÄDTER silicone ice cube tray halfway with the yoghurt cream, then press a hollow ball filled with raspberry caramel into the cream. Fill the mould with the yoghurt cream. Place the mould in the freezer and chill overnight. The next day, press the tartlets out of the mould.

For the glaze, melt the isomalt. Scrape out the vanilla pod and mix with the whipped cream, water and glucose syrup, then add to the isomalt. Add the white chocolate and condensed milk as well. Soak the gelatine in water and stir into the warm mixture. Finally, add the food colouring and mix everything well with a hand blender and allow to cool to 35 °C. Then coat the tartlets while frozen and place them on the cut-out sponge cake. Decorate with fresh raspberries and freeze-dried raspberries.

