

Frischkäse-Parfait-Törtchen



So wird's gemacht:

Zunächst Eigelbe und Zucker schaumig schlagen. Weiche Butter, Mehl, Zimt und Backpulver hinzufügen. Den Teig etwa 20 Minuten ruhen lassen, ausrollen und mit Dessertringen entsprechende Kreise ausstechen.

Backofen auf 150 °C Ober- und Unterhitze vorheizen und die Sablés 12-15 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Sablés in die Dessertringe legen und die Creme vorbereiten.

Sahne steif schlagen, Puderzucker hinzufügen und weiter steif schlagen. Frischkäse Géramont Frisch-Genuss hinzugeben und weiter rühren. Die Masse sollte sehr fest werden. Tonkabohne und Zitrone in die Masse reiben. 4/5 der Masse auf die 6 Dessertringe verteilen.

Die restliche Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und auf die Törtchen ringförmig spritzen. Törtchen in den Ringen 2 Stunden bzw. bis 30 Minuten vor dem Servieren kalt stellen.

Zum Schluss die Cranberries vorbereiten. Hierfür 100 g Zucker mit 100 ml Wasser aufkochen, von der Herdplatte nehmen und die Cranberries in die Zuckermasse geben, 10 Minuten ziehen lassen. Cranberries herausnehmen, abtropfen lassen. Restlichen Zucker auf einen tiefen Teller geben und die Cranberries in dem Zucker wälzen.

Törtchen 30 Minuten vor dem Servieren aus dem Eisfach holen, leicht antauen lassen und aus den Dessertringen drücken. Cranberries auf die Törtchen geben und servieren.

Einkaufsliste:

6 Törtchen
Für die Sablés
2 Eigelb
90 g Zucker
80 g weiche Butter (Das Originalrezept ist mit gesalzener Butter. Dann aber kein extra Salz mehr dazugeben.)
Prise Salz
120 g Mehl
Messerspitze Backpulver
1 TL Zimt

Für das Parfait
600 g Géramont Frisch-Genuss (4 Pack.)
300 g Sahne
250 g Puderzucker
1/2 Tonkabohne
Abrieb einer Zitrone

100 g Cranberries
200 g Zucker