

Sauerkirsch- Törtchen



Zutaten

Für 8 Portionen

4 Scheiben Pumpernickel ca. 200 g
70 g Haselnusskerne (fein gehackt)
100 g Butter
4 Tropfen Bittermandelaroma
8 Blätter weiße Gelatine
1/2 Vanilleschote
400 ml Schlagsahne

110 g Zucker
100 g Mascarpone
600 g Sauerkirschen
100 ml Orangensaft frisch gepresst
300 ml Sauerkirschensaft
4 El Eckes Edelkirsch
Schokoladenraspel zum Garnieren

Zubereitung

Für den Boden die Pumpernickelscheiben in grobe Stücke brechen und mit 50 g Haselnüssen auf einem Backblech verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Ober- Unterhitze oder Gas 2-3 (Umluft nicht empfehlenswert) auf der mittleren Schiene 20-25 Minuten knusprig rösten. Abkühlen lassen. Dann in einer Küchenmaschine zerkleinern. Butter bei milder Hitze schmelzen, mit den Bröseln mischen und mit Bittermandelaroma würzen. 8 Metallringe auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen. Die Pumpernickel-Masse in den Ringen verteilen und mit den Händen gut auf dem Blech andrücken. 1 Stunde kalt stellen.



Füllung

4 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Vanilleschote auskratzen, Sahne mit 30 g Zucker und dem Vanillemark aufkochen. Etwas abkühlen lassen und die Gelatine tropfnass darin auflösen. 20 Minuten kalt stellen, dann den Mascarpone mit einem Schneebesen einrühren. Die Masse weitere 30 Minuten kalt stellen, bis sie leicht zu gelieren beginnt. Als dünne Schicht auf den Pumpernickelböden in den Ringen verteilen. 2 Stunden kalt stellen.



Restliche Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sauerkirschen waschen, abtropfen lassen und entsteinen. 80 g Zucker in einem Topf hellbraun karamellisieren. Mit Orangen- und Kirschsaft ablöschen. Ca. 5 Minuten einkochen lassen, bis sich der Zucker wieder gelöst hat. Den Sud etwas abkühlen lassen, dann die Gelatine tropfnass darin auflösen. Den Sud mit ECKES Edelkirsch verrühren und ca. 30 Minuten kalt stellen, bis er leicht zu gelieren beginnt.



Die Kirschen dicht nebeneinander auf der Creme verteilen und mit dem leicht gelierten Saft überziehen. Mindestens 4 Stunden abgedeckt kalt stellen.

Zum Anrichten mit einem kleinen Messer zwischen den Törtchen und den Metallringen entlangfahren und die Törtchen aus den Ringen lösen. Auf kleinen Tellern verteilen. Restliche Haselnüsse auf die Ränder streuen und mit Schokoraspeeln garnieren.