



Zutaten für 5 Personen

- 1 Päckchen Amarettini (200 g)
- 150 g Butter
- 1 Päckchen gemahlene Gelatine oder 5 Blatt Gelatine
- 300 ml gekühlte Sahne
- 1 Päckchen Sahnesteif
- 90 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 250 g Frischkäse
- 1 Bio-Zitrone
- 300 g frische Himbeeren
- Minzblätter zum Garnieren



Himbeertörtchen

Zubereitung

Amarettini fein zerbröseln. Am wenigsten Dreck macht es, wenn man die Amarettini in einen Gefrierbeutel gibt und mit einem Nudelholz oder einer Glasflasche über die Kekse rollt. Anschließend die Brösel mit der zerlassenen Butter vermengen und in runde Servierringe als Boden verteilen und etwas andrücken.

Für die Creme die Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. Die Sahne mit dem Sahnesteif steifschlagen. Zucker und Vanillinzucker einrieseln lassen. 3 EL der geschlagenen Sahne mit der aufgelösten Gelatine verrühren und dann die restliche Sahne unterheben. Den Frischkäse zur Sahnemasse geben und ordentlich durchrühren.

Zitrone heiß abwaschen, trocken tupfen und mit einer feinen Reibe die Schale abreiben. Dann den Saft dieser Zitrone (man benötigt nur die Hälfte) auspressen. Zitronenschale und den Saft zur Creme geben (anfangs lieber etwas weniger von beidem geben, sonst wird die Creme zu sauer) und vermengen. Die Creme ebenfalls in die Servierringe füllen und in den Kühlschrank stellen. Die Törtchen sollten ca. 3-4 Stunden im Kühlschrank verbleiben. Kurz vor dem Servieren den Servierring vorsichtig entfernen und das Törtchen mit frischen Himbeeren belegen. Natürlich eignen sich auch andere Früchte, z.B. in Scheiben geschnittene Erdbeeren.

Zum Schluss die Törtchen mit Minze und nach Geschmack mit anderem Obst garnieren.