



Himbeer Delikat Essig

Himmlisches Beerentörtchen

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zeitaufwand Total: 15 Minuten (Teig nicht einberechnet)

Portionen: 4

Rezept

Zutaten

250 g	frische Beeren z. B. Himbeeren, Brombeeren, Walderdbeeren, etc.
50 g	passende Beerenkonfitüre
4	Mürbe-Teig Tartlettes
4	Eigelb
50 g	Zucker
½ dl	Himbeer Delikat Essig
1 dl	Prosecco Puderzucker zum Bestäuben
	gehackte Pistazienkerne zum Bestreuen

Zubereitung

1. Die Beeren waschen und gut trocknen.
2. Die Konfitüre in einem kleinen Topf erwärmen, glatt rühren und mit einem Pinsel die Innenseite der gebackenen Tartlettes bestreichen.
3. Die Beeren gut abtropfen und darauf anrichten.
4. Die Beeren Tartlettes grosszügig mit Puderzucker bestäuben.
5. Eigelb, Zucker und den Himbeer Delikat Essig in einer hitzebeständigen Schüssel über einem heissen Wasserbad (nicht mehr als 85 °C) cremig schlagen.
6. Wenn die Masse schön cremig ist, vorsichtig den Prosecco nach und nach unterziehen, bis die Konsistenz der Masse leicht schaumig ist.
7. Den Schaum löffelweise auf die Tartlettes verteilen. Mit Puderzucker noch einmal leicht bestäuben, und nach Wunsch mit Pistazienbestreuen. Den allfälligen Rest des Schaumes in einer Saucière separat dazu servieren.

Schloss Salenegg, 7304 Maienfeld

Telefon 081 302 11 51, Fax 081 302 35 70
www.schloss-salenegg.ch