

Joghurt-Holunder-Törtchen mit Rhabarber-Erdbeer-Grütze

Zutaten (für Silikonform 6 Halbkugeln Ø 7 cm)

Biskuit	Mousse	Rhabarber-Erdbeer-Grütze
<i>Backrahmen (22x22 cm)</i>	150 g Joghurt	250 ml Wasser
	50 ml Holunderblütensirup	50 ml Holundersirup
1 Ei	150 g Sahne	250 g Rhabarber
25 g Zucker	2 Blatt Gelatine	250 g Erdbeeren
1 Pr. Salz	15 ml Zitronensaft	2 EL Zucker
15 g Mehl		2 EL Speisestärke
10 g Stärke		

Zubereitung

Biskuit

Das Eigelb mit ca. 1/3 des Zuckers weiß cremig schlagen. Eiweiß mit 1 Prise Salz und dem restlichen Zucker steif schlagen. Das Eiweiß vorsichtig mit einem Teigschaber unter das Eigelb ziehen. Mehl und Stärke mischen, sieben und unterheben. Die Masse in einem mit Backpapier belegten Backrahmen ausstreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad für 8-12 Min backen, auf ein mit Zucker bestreutes Geschirrtuch stürzen.

Aus dem abgekühlten Biskuit runde Böden mit Desserttringen (Ø ca. 6 cm) ausstechen.

Mousse

Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Sahne steif schlagen und beiseitestellen. Joghurt mit Holunderblütensirup verrühren.

Zitronensaft erwärmen und Gelatine darin auflösen. 3-4 EL Holunderjoghurt unter die Gelatine rühren, dann die Mischung unter das restliche Joghurt ziehen. Erst 1/3 der Sahne dann den Rest vorsichtig unter das Joghurt rühren.

Joghurtmasse in die Förmchen geben (nicht komplett füllen), jeweils einen Biskuitboden hineindrücken, sodass es eben mit der Form abschließt. Für ein paar Stunden den Froster stellen.

Rhabarber-Erdbeer-Grütze

Rhabarber schälen und in Stücke schneiden. Zucker darüber geben und ca. 15 min stehen lassen. Erdbeeren in Stücke schneiden. Wasser mit Holundersirup aufkochen. Den Rhabarber dazugeben und 5-6 kochen lassen, bis er weich ist. Die Speisestärke mit etwas Wasser anrühren, die Grütze damit binden. Etwas abkühlen lassen, dann die Erdbeeren unterrühren.

Anrichten

Die gefrorenen Törtchen auf Teller stürzen, im Kühlschrank für ein paar Stunden auftauen lassen und mit der Rhabarber-Erdbeer-Grütze servieren.

Tipp: Die Reste vom Biskuit zerbröseln und auf der Grütze verteilen.