



Savour Canada: Schwarzteetörtchen mit Blaubeer-Mandel-Füllung

**Ein süßer Genuss mit den frechen Wilden Blaubeeren aus Kanada. Als
Dessert oder zur Kaffeezeit.**

Schwarzteetörtchen mit Blaubeer-Mandel-Füllung

Zutaten für 10 Törtchen

Für die Mandelmasse

45 g Butter
35 g fein gemahlene, gehäutete Mandeln
25 g Mehl
15 g Zucker
2 Eiweiß
35 g Puderzucker
80 g wilde Blaubeeren aus Kanada (tiefgefroren)

Für die Teemousse

330 ml Milch
2 EL Assam Teeblätter
5 Blatt weiße Gelatine
3 Eigelb
45 g Zucker
300 g Schlagsahne

Blaubeerspiegel

100 g wilde Blaubeeren aus Kanada (tiefgefroren)
100 g Gelierzucker 1:1
1 TL Zitronensaft

Außerdem

10 Mini-Muffinförmchen (Silikon) und 10 Törtchenringe

Zubereitung

1. Für die Mandelmasse Butter schmelzen und solange weiter erhitzen, bis sie hellbraun ist, dann wieder lauwarm abkühlen lassen. Mandeln, Mehl, Zucker und flüssige Butter verrühren. Eiweiß mit Puderzucker steif schlagen und unter die Mandelmasse ziehen. Masse in 10 Silikonförmchen (4 cm Durchmesser, 3 cm Höhe) füllen, Blaubeeren darauf verteilen und etwas in die Masse drücken. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/Gasherd Stufe 2) ca. 12 Minuten backen.

2. Für die Mousse Milch aufkochen, Teeblätter darin 6 Minuten ziehen lassen, dann abseihen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eigelb und Zucker verrühren, heiße, nicht kochende Milch langsam einrühren. Gelatine ausdrücken und unter die warme Masse rühren, anschließend kaltrühren. Sahne steif schlagen und unter die gelierende Creme ziehen.

3. Mandelteilchen in ca. 8 cm große Ringe stellen, die Mousse darüber einfüllen und erkalten lassen. Blaubeeren in einem Topf auftauen lassen, Gelierzucker und Zitronensaft zufügen, unter Rühren aufkochen und ca. 2 Minuten köcheln, danach abkühlen lassen und noch flüssig über den Törtchen verteilen.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten ohne Wartezeit

Nährwerte

Energie: 290 kcal /1210 kJ

Eiweiß: 5 g

Fett: 18 g

Kohlenhydrate: 25 g



Mit freundlicher Genehmigung:
Wild Blueberry Association of North America (WBANA)