

Sonntagskuchen

Stefanie Biedermann

Freitag, den 01.03.2019

Konfetti-Törtchen

Für ca. 8 Stück

Zutaten:

Für das Konfetti aus Wackelpudding

250 ml Orangensaft
250 ml Multivitaminsaft
250 ml Johannisbeersaft
12 Blätter Gelatine

Für den Biskuit:

5 Eier (Größe M)
120 g Zucker
2 TL Vanillezucker
100 g Mehl (Type 405)
1/2 Pck. Backpulver

Für die Käse-Sahne:

400 ml Sahne
1 Pck. Sofortgelatine (30 g)
80 g Zucker
30 g Vanillezucker
500 g Magerquark
Saft von einer halben Bio-Zitrone

Außerdem:

optional 8 Dessertringe (Ø 7,5 cm)

Zubereitung:

- Für den Wackelpudding am Tag vorher** je 3 Blätter Gelatine pro Saft in kaltem Wasser 5 bis 10 Minuten einweichen. Die jeweils eingeweichte Gelatine leicht ausdrücken, bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren auflösen, mit dem jeweiligen Saft verrühren, in eine flache Form gießen und über Nacht fest werden lassen.
- Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Einen rechteckigen Backrahmen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech stellen. Den Backrahmen einfetten. **Für den Biskuit** die Eier, den Zucker und den Vanillezucker ca. 10 Minuten schaumig schlagen. Das Mehl mit dem Backpulver in die schaumige Masse sieben, mit Hilfe eines Schneebesens unterheben, den Biskuitteig in den vorbereiteten Backrahmen streichen und im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 15 bis 18 Minuten backen. Danach den Biskuit abkühlen lassen.
- Für die Käse-Sahne** die Sahne steif schlagen, die Sofortgelatine unterrühren. Den Zucker, den Vanillezucker, den Quark und den Zitronensaft in die Sahnemasse rühren.
- Die hergestellten Wackelpuddinge in kleine Würfel schneiden und zwei Drittel von jeder Farbe vorsichtig unter die Quarkmasse heben.
- Aus dem abgekühlten Biskuit mit Hilfe eines Dessertrings (Ø 7,5 cm) 16 Kreise ausstechen. In jeweils einen Dessertring einen Biskuitkreis setzen, darauf etwas von der Käse-Sahne gleichmäßig verteilen, wieder ein Biskuitkreis oben draufsetzen und die kleinen Törtchen ca. 3-4 Stunden kühl stellen.
- Den Dessertring entfernen und die Konfettitörtchen mit der übrigen Käse-Sahne und den übrigen Wackelpuddingwürfel dekorieren.

