

## Wallner's Törtchen

### Zutaten für den Dekorteig:

2 Eiweiß  
50g weiche Butter  
50g Mehl  
50g Puderzucker  
Lebensmittelfarbe

### Zutaten für den hellen Teig:

4 Eier  
100g Zucker  
100g Mehl  
1TL Vanilleextrakt  
1 Prise Salz

### Zutaten für die Creme:

250ml Sahne  
250g Topfen  
100g Naturjoghurt  
70g Puderzucker  
4 Blattgelatine

### Zutaten für Fruchtspiegel:

250g Himbeeren  
100ml Wasser  
3 Blatt Gelatine  
4EL Wallner Himbeerlikör

### Zutaten für den Knusperboden:

100g Cornflakes  
100g Schokolade

### Zutaten für den G(Tsch)in:

2cl Wallner Tschin  
Ein paar gefrorene Himbeeren  
160ml Tonic Water  
80g Zucker  
1TL Zitronensäure  
2 Eiweiß

### Zubereitung Dekorteig:

Eiweiß, Butter, Mehl und Puderzucker in einer Schüssel mit dem Mixer verrühren. Nun kann der Teig nach belieben eingefärbt werden. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und mit dem färbigen Teig ein beliebiges Muster drauf machen. Danach kommt das Blech in das Gefrierfach.

Ofen aufheizen auf 200°C Ober-Unterhitze

### Zubereitung hellen Teig:

Während das Dekor im Gefrierschrank ist, kann der helle Teig zubereitet werden. Dafür die Eier trennen und das Eigelb mit dem Vanilleextrakt und die Hälfte vom Zucker mit dem Mixer schaumig rühren. Dann das Eiweiß mit der Prise Salz steif schlagen und nach und nach die andere Hälfte vom

Zucker dazugeben. Nun kann abwechselnd das Mehl und der Eischnee nach und nach unter die Eigelb-Masse vorsichtig untergehoben werden. Den Dekorteig aus dem Gefrierfach holen und den hellen Teig darauf verteilen und gleichmäßig glattstreichen. (Keine dicken Stellen, sonst kann der Teig beim Biegen brechen)

Jetzt im Ofen für ca. 8-10Min. backen.

Wenn er fertig ist aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. Das Backpapier danach vorsichtig entfernen. Tipp: Damit sich das Backpapier leichter löst kann es mit einem kalten, nassen Tuch etwas befeuchtet werden.

#### **Zubereitung Creme:**

Die Sahne steif schlagen. Topfen, Naturjoghurt und Puderzucker dazugeben. Die Blattgelatine in kaltem Wasser einweichen. Danach mit etwas Wasser in der Mikrowelle oder im Topf auflösen.

Nun gibt man eine kleine Menge von der Sahne-Topfen Masse zur aufgelösten Gelatine. Danach kann die ganze Gelatine in die Creme untergemischt werden.

#### **Zubereitung Knusperboden:**

Für den Knusperboden einfach die Schokolade schmelzen und mit den Cornflakes vermischen.

(Diesen erst kurz vorher zubereiten)

Jetzt wird der Biskuit in die passende Länge und Breite für die Form geschnitten. Die Form sollte ca. 6cm hoch sein und einen Durchmesser von 8cm haben. Diese Ringer werden mit einem Streifen Backpapier von innen ausgelegt. Danach können die zurechtgeschnittenen Teigstreifen in den Ring gelegt werden. Jetzt kann die Schoko-Cornflakes-Mischung in die Förmchen gegeben werden und flachgedrückt werden. Dann kann auch schon die Creme hineingefüllt werden. Zuerst nur bis zur Hälfte füllen, danach ca. 3 Stück Himbeeren hineindrücken und dann weiter mit Creme auffüllen. Jetzt das ganze im Kühlschrank kaltstellen.

Während die Creme schon etwas fest wird, kann der Fruchtspiegel gemacht werden.

#### **Zubereitung Fruchtspiegel:**

Dafür die Himbeeren mit Wasser im Topf einkochen. (sollte etwas dickflüssig werden)

Dann das Ganze durch ein Sieb streichen damit keine Kerne von den Himbeeren drinnen sind. Die Gelatine im kalten Wasser einweichen. Danach die Gelatine mit dem Himbeerlikör in der Mikrowelle oder im Topf auflösen. Zuerst wieder etwas von der Himbeermasse in die Gelatine geben und dann erst ganz zu den Himbeeren dazu mischen. Jetzt den Fruchtspiegel in die Förmchen auf die Creme geben und im Kühlschrank 1-2 Stunden fest werden lassen.

#### **Zubereitung G(Tschin)-Espuma:**

Himbeeren und Gin in ein Glas mit Deckel geben und etwas ziehen lassen sodass der Gin etwas Farbe von den Himbeeren bekommt. Danach das ganze abseihen damit man nur den Gin hat.

Jetzt den Gin, Tonic Water und Zucker in einen Topf geben und erhitzen. (nicht kochen lassen, nur erhitzen bis der Zucker aufgelöst ist) Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen lassen. Den heißen Gin vom Herd nehmen und in einem kalten Wasserbad etwas abkühlen lassen. (nicht zu kalt werden lassen, die Gelatine muss sich noch darin auflösen lassen)

Danach die Gelatine ausdrücken und im Gin-Tonic-Gemisch auflösen.

Jetzt noch die Zitronensäure und das Eiweiß hinzufügen und mit dem Stabmixer kurz mixen.

Die Masse jetzt in einen Sahnebereiter füllen, insgesamt 3 Sahnekapseln rein lassen und zwischendurch immer kurz und kräftig durchschütteln. Das ganze jetzt für ca. 30Min in den Kühlschrank stellen. Vor dem Anrichten nochmal kräftig schütteln. (am besten den Sahnebereiter kopfüber schütteln)