

# MINICHEESECAKE MIT HIMBEERBAISER

*Maximaler Suchtfaktor*

Puderzucker, Eigelb, Vanillezucker, Margarine und das Salz zusammen glatt arbeiten und dann ein Gemisch aus Mehl und Backpulver unterarbeiten.

Den Teig für 30 Minuten kalt stellen und dann auf ca. 3 mm ausrollen. Dann über 8 Tartletteformen legen, eindrücken und mit dem Rollholz überrollen, Backpapier einlegen und mit Erbsen füllen. Bei 170°C ca. 12 Minuten hell vorbacken (blindbacken). Dann die Erbsen und das Backpapier entfernen.

In dieser Zeit eine Frischkäsefüllung aus Frischkäse, Puderzucker, einem Ei, Sahne und Weizenmehl herstellen, indem man die Zutaten gemeinsam glattrührt, Auf dem Mürbeteig verteilt und dann bei 180°C auf unterster Schiene noch mal für ca. 25 Minuten backen.

Für die Creme Sahne, Himbeersaft, Zucker, 6 Eigelb und 15 g Stärke aufkochen lassen. Die abgekühlte Creme mit einem Spritzbeutel auf die Torteletts dressieren.

Ganz mit Himbeeren belegen. 8 besonders schöne Himbeeren zurück lassen. Diese kann man abglänzen, d.h. mit klarem Tortenguss, den man nach Anleitung zubereitet, einpinseln. Zunächst zur Seite stellen.

Himbeersaft, Eiweiß und Zucker auf ca. 45° erhitzen und dann zu einer festen Baisermasse schlagen. Diese Masse ebenfalls mit einem Spritzbeutel aufdressieren und mit einem Bunsenbrenner abflämmen. Alternativ kann man die Torteletts ganz kurz unter den Grill stellen, bis sie eine goldbraune Färbung angenommen haben.

## **BODEN**

50g Puderzucker  
1Eigelb  
1Päckchen Vanillezucker  
1Prise Salz (5g)  
100g Margarine  
1Teelöffel Backpulver  
150g Mehl

## **FRISCHKÄSEFÜLLUNG**

200g Frischkäse  
20g Puderzucker  
1Ei  
50g Sahne  
12g Weizenmehl

## **CREME**

100g Sahne  
100ml Himbeersaft  
25g Zucker  
6Eigelb  
15g Stärke  
500g frische Himbeeren

## **HIMBEER BAISER**

30ml Himbeersaft (ungesüßt)  
4Eiweiss  
210g Zucker  
Tortenguss (klar)