

PORTIONEN

10

ZEIT GESAMT

150 min

LEVEL

easy

Rezept

ORANGEN-BISQUIT-TÜRMCHEN

So und jetzt mal die Augen zu....Orange....Minze.....Sahne....mmmmmhhh! Ok, ertappt? Alles gut, denn diese super leckeren Orangen-Bisquit-Türmchen haben noch den extra Frischekick durch eine Lage Orangen-Minz-Gelee und ich wette, dem kannst Du nicht widerstehen.

Als Grundlage habe ich den Bisquitteig gewählt, der bereits als Zutat Orange enthält, so dass auch hier der saftige und fruchtige Geschmack sofort besticht. Wenn Du jetzt direkt loslegen möchtest, kann es sofort losgehen!





ZUTATEN

Als Teig habe ich den Bisquit mit Orange verwendet. Das Rezept findest Du hier.

Die Minze gibt den besonderen

Für den Orangen-Minz-Gelee:

- · 400 ml frisch gepressten Orangensaft
- 100 ml Pfefferminztee (frisch oder mit Teebeutel erzeugt)
- 1 Päckchen gemahlene Gelatine
- ca. 30 g Erythrit (pulverisiert) bzw. Menge nach Geschmack

Für die Sahne:

- 200 g Sahne
- Flavor Drops Vanille oder echte Vanille
- ca. 10-20 g Erythrit (pulverisiert) bzw. Menge nach Geschmack

Zum Garnieren:

- Minzblätter
- Orangenfilet
- Backkako















Frischekick!











SCHRITT FÜR SCHRITT ANLEITUNG

SCHRITT 1

Die gemahlene Gelatine im Pfefferminztee für ca. 10 min quellen lassen. Danach den Orangensaft erhitzen, die gequollene Pfefferminz-Gelatine hinzugeben und unter Rühren auflösen. Das pulverisierte Erythrit hinzufügen und unter Rühren auflösen.

SCHRITT 2

Ist alles gut aufgelöst (wenn nicht, dann einfach mit dem Pürierstab kurz pürieren, dann gibt es keine Klümpchen mehr), eine Form mit Frischhaltefolie auslegen (damit sich das Geleepad später wieder aus der Form herausnehmen lässt) und die Orangen-Minz-Masse hineingießen. Die Form sollte ca. 0,5 cm hoch mit der Masse gefüllt sein. Jetzt für 1-2 Stunden in den Kühlschrank geben.

SCHRITT 3

Den gebackenen Bisquit mit einem Tortenring kreisförmig ausstechen. Es kommen je nach Größe ca. 10 Bisquitteilchen dabei heraus. Den Rest des Teiges kannst Du z.B. in einem Schichtdessert oder als Boden eines No-Bake-Cakes verwenden. Ich habe meine Reste daher vorerst eingefroren. Solltest Du keinen Tortenring oder ein passendes Glas haben, kannst Du z.B. eine kleine PET-Flasche aufschneiden und als Ausstecher verwenden.

SCHRITT 4

Da die ausgestochenen Kreise ca, 4 cm hoch sind, ist es sinnvoll diese nochmals in 2 Teile zu schneiden. Das kannst Du vorsichtig mit einem Messer machen, oder aber einen normalen Faden verwenden. Lege dazu den Faden rund um den Kreis ca. in 2 cm Höhe an und ziehe an den beiden Enden den Kreis zu. Du wirst sehen, dass der Faden den Kreisturm ganz sauber in 2 Teile schneidet. Das funktioniert übrigens auch bei größeren Bisquitkuchen (oder auch generell bei anderen Kuchen).

SCHRITT 5

Schlage nun die Sahne mit etwas Vanille und Süße nach Geschmack steif und fülle sie dann in einen Dressiersack mit einer Tülle Deiner Wahl (bei mir eine Sterntülle).

SCHRITT 6

Nimm' nun die Form mit dem Orangen-Minze-Gelee aus dem Kühlschrank. Die Konsistenz des Gelees sollte ungefähr dem von Wackelpudding entsprechen. Nimm mit der Frischhaltefolie das Geleepad vorsichtig aus der Form und steche Kreise in der gleichen Größe wie beim Teig aus.

SCHRITT 7

Spritze nun das Unterteil des Türmchens mit Sahne ein, lege dann ein rundes Geleepad darauf und wiederhole das Spritzen der Sahne nochmal auf dem Geleepad. Gib' dann das 2. Teil des Türmchen als Deckel obendrauf. Spritze auch den Deckel mit Sahne ein und garniere das Ganze dann mit Orangenfilets, Backkakao und einem Minzblatt.