

*Kleines Blaubeer-Weizenbier-  
Törtchen mit Waldmeister*



# Kleines Blaubeer-Weizenbier-Törtchen mit Waldmeister

## Zutaten (für 12 Stücke):

### Für den Teig:

- 2 Eier
- Salz
- 50 g Zucker
- 1/2 unbehandelten Zitrone (Abrieb)
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 50 g Weizenmehl Type 405

### Für die Füllung:

- 6 Blatt weiße Gelatine
- 150 g Joghurt
- 60 g Zucker
- 60 ml Weizenbier (alternativ alkoholfrei)

- 2 Becher Sahne (à 200 ml)
- einige fein geschnittene Minzblättchen
- 1 EL Waldmeistersirup
- 4-5 EL Blaubeer-Konfitüre
- 200 g Blaubeeren

## Zubereitungszeit:

- Zubereitungszeit: ca. 60 Min.
- Backzeit: ca. 10-12 Min.
- Kühlzeit: ca. 1+2 Std.

## Zubereitung:

Für den Teig Eier trennen, Eiweiße mit einer Prise Salz und 40 g Zucker steif schlagen, so dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Eigelbe mit Zitronenabrieb, restlichem Zucker und Vanillezucker dickschaumig aufschlagen. Mehl sieben und abwechselnd mit Eischnee vorsichtig unter die Eigelbmasse heben. Biskuitteig auf 2 mit Backpapier belegten Backblechen zu 3 Kreisen (Ø 15 cm) aufstreichen und im vorgeheizten Backofen bei Umluft 160 °C ca. 10-12 Minuten backen. Für die Füllung Gelatine nach Packungsanweisung einweichen, auflösen und mit Joghurt, Zucker und Bier verrühren und kalt stellen. Sahne steif schlagen und sobald die Creme zu gelieren beginnt, die Sahne unterheben. Minze unter 2/3 der Sahne heben und die restliche Sahne mit Sirup vermischen. Biskuitböden mit Blaubeer-Konfitüre bestreichen, 2 Böden mit Minz-Sahne bestreichen, restlichen Boden mit Waldmeister-Sahne beklecken. Beeren verlesen, Böden damit bestreuen und aufeinander schichten. Dabei mit dem Waldmeister-Boden abschließen. Torte ca. 2 Stunden kalt stellen, nach Wunsch mit frischer Minze und Sirup garnieren und servieren.



Weitere leckere Rezepte finden Sie unter: [www.backmomente.de](http://www.backmomente.de)

