Mein Käsekuchentörtchen mit Passionsfrucht und Himbeere

Zutaten für 8 Stück:

Tartelette:
45g Puderzucker
115g Mehl
15g Mandelmehl
1 Pr. Salz
Etwas Zitronenabrieb
55g Butter
25g Vollei

40g weisse Kuvertüre geschmolzen
5g gefriergetrocknetes Himbeerpulver
5g Kakaobutter

Himbeer-Käsekuchen:
30g Butter
50g Zucker
12g Maisstärke
1 Pr. Salz
1 Ei
8g Zitronensaft
125g Magerquark
50g Sahne
50g Crème Fraîche
50g Himbeerpüree

Baiser-Einlage:
60g Zucker
20g Wasser
1 Eiweiss
15g Zucker
1 Pr. Salz
35g weisse Kuvertüre, geschmolzen

25g weisse Kuvertüre, geschmolzen
5g Kakaobutter, geschmolzen

Passionsfruchtcremeux:
70g Sahne
25g Milch
15g Zucker
30g Passionsfruchtpüree
1 Eigelb
2g Pulvergelatine in 10g Wasser

Passionsfruchtmousse:
60g Passionsfruchtpüree
1 Eigelb
30g Zucker
1 Blatt Gelatine, eingeweicht
100g Sahne, geschlagen

Mirrorglaze:
40g Wasser
75g Glukosesirup
7g Blattgelatine, eingeweicht
125g weisse Kuvertüre
100g gezuckerte Kondensmilch

Gelbe Lebensmittelfarbe

Mascarpone-Aufschlagganache:
150g Sahne
1.5g Pulvergelatine in 9g Wasser
35g weisse Kuvertüre
50g Mascarpone
5g Vanillleextrakt

Deko:
4 Himbeeren, längs halbiert

Zubereitung:

Tartelette:

1. Puderzucker, Mehl, Mandelmehl, Salz, Zitronenabrieb und Butter in der Küchenmaschine mit dem Flachrührer fein verreiben.
2. Das Ei dazugeben und ganz kurz einmischen, nicht kneten!
3. Den Teig zwischen zwei Silikonmatten oder Backpapieren auf 3mm ausrollen und für ca. 20min tiefkühlen.
4. Aus dem Teig zuerst acht ca. 20cm lange Streifen schneiden und wieder kühlen.
5. Dann acht Kreise mit perforierten Tarteletteringen von 7cm ausstechen.
6. Die Kreise auf eine perforierte Backmatte legen und die Ringe jeweils darum platzieren. Dann die gekühlten Streifen in die Ringe legen und den Überschuss abschneiden.
7. Die Tartelette erneut ca. 15min tiefkühlen, dann die Ränder oben abschneiden.
8. Die Tartelettes für 20min bei 160° Heissluft backen, ausformen und auskühlen.
9. Die Kuvertüre, die Kakaobutter und das Pulver vermischen, die Tartelettes damit dünn auspinseln

Himbeer-Käsekuchen:

1. Butter, Zucker, Stärke und Salz weisscremig aufschlagen.
2. Die restlichen Zutaten nach und nach zugeben und gut verrühren.
3. Die Masse in einen Backrahmen von 17x17cm giessen und glattstreichen
4. Den Käsekuchen bei 170° Ober- /Unterhitze für 20min backen
5. Den Käsekuchen leicht anfrieren, dann passende Kreise ausstechen und in die Tartelettes hineinsetzen.

Baiser-Einlage:

1. Den Zucker mit dem Wasser auf 120° kochen
2. Eiweiss, Zucker und Salz aufschlagen
3. Den Zuckersirup langsam eingiessen und alles zusammen steifschlagen
4. Die Kuvertüre unterheben
5. Die Masse mit einer 3mm Lochtülle zu 5cm grossen Spiralen aufdressieren
6. Das Baiser bei 170° Ober- /Unterhitze für 12min backen.
7. Kakaobutter und Kuvertüre mischen und das Baiser dünn damit bepinseln.

Passionsfruchtcremeux:

1. Milch, Sahne, Püree und Zucker aufkochen
2. Das Eigelb schnell einrühren und die Masse bis kurz vors Kochen bringen
3. Die Gelatine einrühren
4. Das Cremeux in Silikon-Halbkugelformen von 2.5cm füllen und tiefkühlen

Passionsfruchtmousse:

1. Eigelb, Zucker und Passionsfruchtpüree aufkochen, die Masse auf ca. 30° herunterkühlen.
2. Die Sahne unterheben.
3. Die Mousse in Silikon-Halbkugelformen von 5cm dressieren und jeweils eine gefrorene Halbkugel Passionsfruchtcremeux einsetzen
4. Jeweils eine Baiser-Einlage daraufsetzen, das ganze tiefkühlen.

Mirrorglaze:

1. Glukose und Wasser aufkochen
2. Die Gelatine einrühren
3. Das Ganze über die Kuvertüre und die Kondensmilch geben
4. Die Glasur homogenisieren und einfärben.
5. Die gefrorenen Halbkugeln glasieren und mittig auf die Tartelettes setzen

Mascarpone-Aufschlagganache:

1. Die Sahne aufkochen und über die restlichen Zutaten geben
2. Die Masse homogenisieren und durchkühlen.
3. Die gekühlte Ganache aufschlagen und mit einer Rosentülle ein Zick-Zack-Muster um die Halbkugeln auf den Tartelettes dressieren

Deko:

Die Himbeeren mittig auf die glasierten Halbkugeln setzen, sodass die Schnittstelle nach oben schaut