Birnensaft-Mousse Törtchen auf Haselnussknusperboden

Für 6 Törtchen (Dessertringe Ø 7,5 cm)

Zutaten:

Für die Haselnussknusperböden

- 80g weiße Kuvertüre
- 60g Haselnussmus
- 150 Kekse (100g Haferkekse + 50g Kadayif / Engelshaar)
- 1/4 TL Fleur de Sel / Salzflocken

Für die Mousse

- 3 Eigelb
- 250 ml Birnensaft (z.B. Willi von Klindworth)
- 225 g Mascarpone
- 5 Blatt Gelatine
- 210 g Schlagsahne
- 3 Eiweiß
- 3 Pck. Vanillezucker oder 25g Zucker + 1 TL Vanilleextrakt

Außerdem:

- Etwa 75g geschälte gemahlene Haselnüsse
- Optional: ganze Haselnüsse und Minzblätter/Zitronenmelisse zur Dekoration

Anleitung:

Für die Haselnussknusperböden die Kuvertüre bei niedriger Wattanzahl in der Mikrowelle oder über dem Wasserbad schmelzen. Die Kekse und Kadayif fein zerbröseln, zerstampfen oder mahlen. Das Salz untermischen und anschließend mit der geschmolzenen Kuvertüre und dem Haselnussmus zu einer zähen Masse vermengen. Die Mischung gleichmäßig in die Dessertringe verteilen, fest andrücken und kaltstellen.

Für die Mousse das Eigelb, Birnensaft und Mascarpone schaumig rühren.
Die Gelatine in kaltem Wasser mind. 5 Minuten einweichen, dann gut ausdrücken und bei kleiner Hitze im Topf auf dem Herd oder in einer kleinen Schlüssel in der Mikrowelle (bei kleiner Wattanzahl und nur kurz) auflösen. Etwas von der Birnensaftmasse unter die Gelatine rühren, um sie anzugleichen. Anschließend die angeglichene Gelatinecreme unter ständigem Rühren zur restlichen Birnensaftmasse geben. Danach im Kühlschrank (etwa ½ - 1 Stunde) andicken lassen. Ab und zu gut durchrühren.
Eiweiß steif schlagen, den Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Anschließend die Schlagsahne steif schlagen und beides nach und nach vorsichtig unter die Birnensaftmasse heben. Die Mousse in die Dessertringe auf die Knusperböden geben, glattstreichen und mindestens 4 Stunden einfrieren oder über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Die gemahlenen Haselnüsse bei 150°C ca. 5 Minuten rösten, bis sie duften. Anschließend vollständig abkühlen lassen.
Die Birnensaft-Mousse Törtchen vorsichtig aus den Ringen lösen, auf Tellern anrichten und die Oberfläche mit den gemahlenen gerösteten Haselnüssen bestreuen. Optional mit halbierten ganzen Haselnüssen und Minz- oder Zitronenmelisse Blättern dekorieren. Wenn die Törtchen eingefroren waren, für 1h bei Zimmertemperatur auftauen lassen oder als Eis genießen (kommt im Sommer auch richtig gut). Servieren und genießen.