

WM Törtchen-Brazil

Die WM Törtchen-Brazil, sind jetzt schon Weltmeister. Mit diesem Rezept landet man auf jeder Fussballparty einen Treffer.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 1,2 h

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 5,0 h

Gesamtzeit: 6,3 h



Zutaten

Für den Boden

200 g	Butterkekse
125 g	Butter

Für die Kokoscreme

350 ml	Milch
150 ml	Kokosmilch
40 g	Kokosflocken
2.5 EL	Speisestärke
3.5 EL	Kristallzucker

Für die Limettencreme

4 Blätter	Gelatine (weiß)
125 ml	Buttermilch
75 g	Kristallzucker
1 Stk.	Limette (davon den Abrieb)
55 ml	Limettensaft (1-2 Stück)
250 ml	Schlagobers
Nach Belieben	Lebensmittelfarbe (grün)

Für die Dekoration

Nach Belieben Schlagobers
3 Scheiben Limetten
Nach Belieben Zahnstocher-Fähnchen

Zubereitung

1. Für die WM Törtchen-Brazil die Butterkekse fein zerbröseln. Dies geht am Besten, indem man die Kekse in einen Gefrierbeutel gibt und mit einem Nudelholz überrollt. Dann die Butter in einem Topf zerlassen und die Kekskrümel gut unterrühren. Nun 6 Dessertringe auf eine stabile und transportfähige Unterlage stellen, die mit Backpapier ausgelegt ist (sie sollte in den Kühlschrank passen).
2. Jetzt die Keksmasse auf die Ringe gleichmäßig verteilen und (z.b. mit einem Löffel) fest andrücken. Die Keksböden müssen jetzt ca. 1 Stunde im Kühlschrank fest werden.
3. Für die Kokoscreme die Stärke mit dem Zucker in einer Schüssel vermengen und 5 EL von der Milch hinzufügen. Alles gut glattrühren, sodass die Masse klümpchenfrei ist. Die restliche Milch in einen Topf geben und die Kokosmilch mit den Kokosflocken hinzufügen. Die Milch nun zum Kochen bringen, vom Herd ziehen, und die angerührte Stärke einrühren. Den Topf wieder auf die Herdplatte stellen und für ca. 1 Minute köcheln lassen.
4. Die Creme auf die Keksböden gleichmäßig verteilen und wieder für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen, bis die Masse fest geworden ist.
5. Für die Limettencreme die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Buttermilch mit dem Zucker, dem Abrieb der Limette, den Limettensaft und etwas von der grünen Lebensmittelfarbe in einer Schüssel verrühren.
6. Die Gelatine in einem Topf bei mäßiger Hitze auflösen, dann unter rühren ca. 5 EL von der Limettensoße hinzufügen. Die Masse wieder zurück zur übrigen Soße geben und gut verrühren. Nun das Schlagobers steif schlagen und unter die Limettensoße heben.

7. Die Limettencreme gleichmäßig auf die 6 Dessertringe verteilen und diesmal für ca. 3 Stunden in den Kühlschrank geben, bis die Masse fest ist.

8. Vor dem Servieren, die Törtchen aus den Ringen lösen. Dazu am Besten mit einem Messer die Innenseite des Rings entlangfahren um die Masse zu lösen. Dann ein Glas, (das nur etwas schmaler ist als der Ring selbst) auf den Kopf stellen. Nun das Törtchen daraufstellen und einfach den Ring vorsichtig herunterziehen.

9. Für die Dekoration, das Schlagobers steif schlagen und die Törtchen mit einem Tupfen verzieren. Dann 3 Limettenscheiben einmal mittig durchschneiden und jeweils eine Hälfte auf den Tupfen setzen. Bunte Fahnen machen das WM-Törtchen zu einem Blickfang.

Tipp

Für die WM Törtchen-Brazil kann man auch anstatt Buttermilch Naturjoghurt verwenden.