

Bocconotti-Törtchen mit Ananasblüten

 happy-mahlzeit.com/2019/08/19/bocconotti-törtchen-mit-ananasblüten/

Zutaten für 8 Stück

Für die Ananasblüten:

1 Ananas

Für den Mürbeteig:

- 150g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 50g Puderzucker
- 1 Msp. abgeriebene Zitronenschale, unbehandelt
- 1 Msp. Vanillemark
- Salz
- 1 Eigelb
- 100g Butter

Für die Füllung:

- 60g Zartbitterkuvertüre
- 100g gemahlene Mandeln
- 4 EL Kakaopulver
- 40g Zucker
- 4 Eiweiß
- 1 Msp. Vanillemark
- 1/2 TL Zimtpulver
- Salz

Für das Topping:

- 1 EL Zucker
- 20g Ananasstücke, aus den Ananasresten für die Ananasblüten
- 1 Msp. Vanillemark
- 120g Mascarpone
- 2 EL Zitronensaft
- 50g Sahne

Außerdem:

Butter und Mehl für die Formen

Zubereitung:

Für die Ananasblüten die Ananas putzen und gründlich schälen. Aus der Mitte 8 sehr dünne Scheiben à ca. 20g schneiden und dicht nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Im auf 125°C vorgeheizten Backofen (Umluft) ca. 25 Minuten backen, bis die Ränder sich goldgelb färben. Herausnehmen und den Ofen auf 40°C (Umluft) herunterschalten.

Die Ananasscheiben in die Mulden eines Muffinblechs legen, ganz leicht hineindrücken und im Ofen ca. 1 Stunde trocknen lassen. Die Blüten vorsichtig aus den Mulden herausheben und abkühlen lassen.

Für den Mürbeteig das Mehl mit dem Backpulver mischen und auf die Arbeitsfläche sieben. In die Mitte eine Mulde drücken. Den Puderzucker, die Zitronenschale, das Vanillemark, 1 Prise Salz und das Eigelb in die Mitte geben. Die Butter in Stücken am Rand verteilen. Alles mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde kühl stellen.

Den Teig ca. 3mm dünn ausrollen und mit einem gewellten Ausstecher (9cm Durchmesser) 8 Kreise ausstechen. 8 runde Formen (7cm Durchmesser) mit Butter einfetten, mit Mehl ausstäuben und die Teigkreise hineinlegen. Übrigen Mürbeteig nochmals dünn ausrollen und mit einem gewellten Ausstecher (7cm Durchmesser) 8 Kreise ausstechen.

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Für die Füllung die Kuvertüre raspeln und mit Mandeln, Kakaopulver, Zucker, Eiweißen, Vanillemark, Zimt und 1 Prise Salz glatt rühren. Auf dem Teig in den Formen verteilen, glatt streichen und mit den kleinen Mürbeteigkreisen bedecken. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im Ofen auf mittlerer Schiene 20 - 25 Minuten backen, dann abkühlen lassen.

Für das Topping den Zucker hell karamellisieren. Ananasstücke und Vanillemark zugeben und kurz dünsten. Mit dem Stabmixer pürieren und abkühlen lassen.

Den Mascarpone untermischen und alles mit dem Zitronensaft abschmecken. Sahne schlagen und unterheben. Das Topping in einen Spritzbeutel mit mittlerer Lochtülle füllen und auf jedes Bocconotti am Rand 5 kleine Rosetten spritzen. Jedes Küchlein mit 1 Ananasblüte verzieren.

Rezept: Angelika Schwalber

Quelle: herzhaf & süß vom 7.1.2018