



Mikado-Törtchen



Zutaten für 4 Portionen

Für den Boden:

100g Butter

1 Pkg. Mikado Milch-Schokolade

50g Löffelbiskuite

50g Zwieback

Für die Creme:

Saft einer halben Zitrone

2 Becher Schafsgupferl

2 Becher feiner Schaftopfen

1 Msp. Zimt

1 Msp. Kardamom



½ Vanilleschote

40g Zucker

4 Blatt Gelatine

Für die Karamellsoße:

120g Zucker

200g Schlagobers

20g Butter

½ TL Meersalz

Zum Verzieren:

Frische Beeren (Brombeeren, Erdbeeren,...)

1 Tasse Aprikosen gefüllt mit Frischkäse

6-9 Mikado Sticks

Zubereitung

Die Butter zerlassen und abkühlen lassen. In der Zwischenzeit Mikado Sticks, Löffelbiskuit und Zwieback grob zerbröseln. In einen Gefrierbeutel geben und mit dem Nudelholz fein zerbröseln. Die Butter mit den Bröseln vermengen. Als Boden in die ungefetteten Dessertförmchen (ca. 10 cm Durchmesser) geben.

Für die Creme den Saft der Zitrone auspressen. Schafsgupferl von der Lake trennen und mit Topfen, Zimt, Kardamom und Vanilleschotenmark, Zitronensaft und Zucker mit einem Rührgerät kurz aufschlagen.

Die Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Anschließend gut ausgedrückt und in einem Topf bei niedriger Hitze auflösen. Den Topf vom Herd nehmen, 3 Esslöffel der Creme hinzugeben und mit der Gelatine verquirlen. Die restliche Creme langsam hinzugeben und gut verrühren. In die Dessertförmchen füllen und glattstreichen. Mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

In der Zwischenzeit die Karamellsoße zubereiten. Dazu 120g Zucker in einem Topf karamellisieren. Schlagobers, Butter sowie Meersalz hinzugeben und die Masse, auf niedriger Stufe (leicht köcheln) solange rühren, bis eine dickflüssige Soße entsteht. Achtung, nicht zulange köcheln lassen, die Masse dickt noch etwas nach. Auskühlen lassen.



Vor dem Verzehr den Kuchen aus der Form lösen, mit der Soße übergießen und mit den frischen Beeren sowie Aprikosen gefüllt mit Frischkäse und Mikado Sticks verzieren. Wer mag legt noch ein paar Lavendel- oder Rosmarinzweige hinzu.

Zubereitung: ca. 60 Minuten

Schwierigkeitsgrad: mittel

Guten Appetit 😊