

## Mohn-Marillentörtchen

Rezept für 6 Stück

### Grieß-Boden:

0,1 l Milch  
20 g Grieß  
14 g Butter  
8 g Staubzucker  
16 g Dotter  
Vanille  
Zesten von einer ½ Zitrone  
Zesten von einer ½ Orange  
Salz  
24 g Eiweiß  
8 g Kristallzucker



Milch und 6g Butter aufkochen.

Grieß einrühren und 3 Minuten kochen lassen.

Restliche Butter, Staubzucker, Vanille, Zitronenzeste, Orangenzeste und Salz zusammen aufschlagen. Dotter nach und nach dazu geben. Kalte Grießmasse einrühren.

Eiweiß mit Kristallzucker aufschlagen und unter die Grießmasse heben.

Auf ein befettetes Backblech 2 cm hoch aufstreichen und bei 180° ca. 12 Minuten backen.

### Mohnmousse:

20 g Mohn  
50 g Portwein  
40 g weiße Schokolade  
1 Blatt Gelatine  
1 Ei  
1 Prise Vanille  
0,1 l Schlagobers

Mohn mit Portwein und Vanille zusammen aufkochen bis Portwein komplett reduziert ist.

Schokolade schmelzen, Gelatine in kaltes Wasser einweichen.

Ei im Wasserbad bis 40° aufschlagen, danach kalt schlagen.

Warme Mohn-Portweinmasse mit Schokolade verrühren und abkühlen lassen.

Danach die Mohnmasse mit aufgeschlagenem Ei vermengen.



Schlagobers aufschlagen und unter die Mohn-Eimasse unterheben.  
Die Mohnmasse dann in eine ovale Form füllen und mit dem oval ausgestochenen Grießboden bedecken.

Marillenmousse:

100 g Marillenpüree  
4 g Zitronensaft  
2 Blatt Gelatine  
65 g Schlagobers  
50 g Zucker  
11 g Wasser  
27 g Eiweiß  
6 halbe Marillen

Marillenpüree mit Zitronensaft aufkochen, Gelatine darin auflösen.

Zucker und Wasser zusammen aufkochen.

Eiweiß halb aufschlagen und das warme Zuckerwasser langsam einrühren und kalt schlagen.

Anschließend das kalte Marillenpüree in die Eiweißmasse einrühren.

Schlagobers aufschlagen und unter die Masse heben.

Mit 2 Löffeln Nockerl formen und mit einer halben Marille ausfertigen.

Die Mohnmasse aus der Form stürzen und das Marillenmousse oben aufsetzen. Mit Schokodekor verzieren.