



„Tussi Frischkäs - Törtchen“

Cremiger Frischkäse auf Rote Beete Spiegel & Bacon – Chip

Frische Zutaten	
Für ca. 5 Portionen:	
Rote Bete Frischkäse:	
500g	Frischkäse
100g / 100 ml	Gekochte & Pürierte Rote Beete / oder Rote Beete Saft
15 g	„Tussi-Zauber“ Gewürzmischung
1 EL	Honig
Für die Dekoration:	
5 Scheiben	Räucherbauch (dünn geschnitten)
200 ml	Schlagsahne
1 Briese	Safran/Curry oder Kurkuma
Für den Rote Beete Spiegel:	
500g	Rote Beete, gekocht und gewürfelt
1 Blatt	Gelatine (aufgeweicht in Wasser)
5 EL	Zucker
100 ml	Rotwein
5g	„Tussi-Zauber“ Gewürzmischung

Zubereitung:

Rote Bete Frischkäse:

1. Frischkäse mit Rote Beete Püree / Saft in einer Schüssel cremig rühren
2. „Tussi – Zauber“ & Honig dazu geben und noch einmal rühren
3. Im Kühlschrank kaltstellen

Für die Deko:

1. Sahne mit einer Prise Salz steif schlagen
2. Safran/Kurkuma/Curry unterheben (für eine schöne gelbliche Optik)
3. Danach im Kühlschrank kaltstellen
4. Die Räucherbauchscheiben im Ofen oder in der Pfanne anrösten und auf einem Küchentuch abtupfen & erkalten lassen



Für den Rote Bete Spiegel:

1. Rote Beete Würfel mit dem Zucker in einen Topf geben und erhitzen
2. Wenn der Zucker langsam karamellisiert ist, mit dem Rotwein ablöschen
3. Die aufgeweichte Gelatine zu geben und weiterrühren
4. Mit „Tussi Zauber“ abschmecken

Schichtweise Anrichten:

- Einen bisschen vom fertigen Rote Bete Spiegel in Gläschen füllen und 15 Minuten kalt stellen
- Wenn der Spiegel fest ist gibt man den „Tussi Frischkäse“ darauf
- Nun noch einmal Rote Bete Spiegel oben drauf streichen und wieder kurz erkalten lassen
- Zum Schluss geben wir die gelbliche Sahne in eine Spritztüte/-Tülle und spritzen sie als Dekoration oben auf unseren Rote Bete Spiegel
- Als Abschluss Legen wir unseren Bacon Chip darauf **(Siehe Foto)**
- **FERTIG!**

Nadine's Tipp:

Die „Tussi Frischkäse – Törtchen“ eignen sich super als Vorspeise mit frischem Baguette oder Grissini