

Amaretto-Süßkirsch-Torteletts

etwa 6 Stück



gelingt leicht



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Für 6 Tortelett-Backformen (Ø 12 cm):

All-in-Teig:

150 g Weizenmehl
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
1 gestrichener EL Dr. Oetker Kakao
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
150 g weiche Butter oder Margarine
3 Eier (Größe M)



Amaretto-Sahne:

50 g Dr. Oetker Feine Marzipan-Rohmasse
400 g kalte Schlagsahne
1 EL Amaretto (Mandellikör)
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

Außerdem:

250 g Süßkirschen
25 g Dr. Oetker Pistazien gehackt

1. Vorbereiten: Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. All-in-Teig: Mehl mit Backin und Kakao in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in den Förmchen verteilen und glatt streichen. Tortelettformen auf dem Rost in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 12 Min.

Die Formen auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3. Böden aus den Formen lösen und auf eine Platte legen. Kirschen (bis auf 6 Stück) waschen, entsteinen und in kleine Stücke schneiden.

4. Amaretto-Sahne: Marzipan in sehr kleine Würfel schneiden. Mit 50 g Sahne und Amaretto zu einer glatten Masse verrühren. Übrige Sahne mit Sahnesteif mit dem Mixer (Rührstäbe) steif schlagen. Marzipanmasse kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Die Marzipan-Sahne in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 12 mm) geben und gleichmäßig auf die 6 Törtchen spritzen. Die Kirschenstückchen gleichmäßig auf den Tortenstückchen verteilen und mit Pistazien bestreuen.

5. Die übrigen 6 Kirschen von der Spitze so am Stein entlang einschneiden, dass eine "Blüte" entsteht. Diese dekorativ auf die Törtchen legen.

Pro Portion / Stück: E: 10 g, F: 49 g, Kh: 53 g, kJ: 2.938, kcal: 702