

Lübecker Nuss-Sahnetörtchen

Für das Backblech:

etwas Fett
Backpapier
Backrahmen

Für 6 Dessertringe (Ø 7,5 cm):

Biskuitteig:

3 Eier (Größe M)
75 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
1 Pr. Salz
100 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Nuss-Sahne-Füllung:

100 g gehackte Walnüsse oder Mandeln
50 g Zartbitterschokolade
500 g kalte Schlagsahne
2 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix (je 15 g)
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
etwa 1 EL Zucker

Zum Verzieren:

2 gestr. EL Puderzucker
100 g Dr. Oetker Feine Marzipan-Rohmasse
etwa 6 halbierte Walnüsse oder ganze Mandeln
Schokoladentäfelchen (Zartbitter)



etwa 6 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 80 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipps:

- Sie können aus dem Rezept auch eine Torte (Springform Ø 26 cm) zubereiten. Die Backzeit beträgt dann bei gleicher Herdeinstellung etwa 15 Min.
- Sie können aus mit Puderzucker (und Kakao) verknetetem Marzipan auch kleine Engel (mit einer Modellierform) formen und dekorativ auf die Törtchen setzen.

1. Vorbereiten: Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Backrahmen (30 x 25 cm) daraufstellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C

Heißluft: etwa 180°C

2. Biskuitteig: Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanille-Zucker gemischten Zucker und Salz unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig auf dem Blech glatt streichen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 10 Min.

3. Backrahmen vorsichtig lösen und entfernen. Die Biskuitplatte auf ein mit Zucker bestreutes Backpapier stürzen und mit dem Papier erkalten lassen.

4. Dann erst das Papier abziehen. Mit den Dessertringen 12 Kreise aus der Gebäckplatte ausstechen, Kreise lösen und evtl. die obere Gebäckschicht entfernen. Die Dessertringe auf eine mit Backpapier belegte Platte stellen und je 1 Kreis hineinlegen (6 Stück werden später benötigt).

5. Nuss-Sahne-Füllung: Gehackte Walnüsse oder Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett bräunen und auf einem Teller erkalten lassen. Schokolade grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Mit Hilfe eines Teelöffels etwa die Hälfte der geschmolzenen Schokolade auf die

Böden in den Dessertringen sprengeln. Sahne mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz aufschlagen. Gelatine fix unter ständigem Rühren einstreuen und die Sahne steif schlagen. Vanille-Zucker und Zucker unterrühren. Gut die Hälfte der gerösteten Walnüsse oder Mandeln kurz unterheben. Die Sahne in einen großen Gefrierbeutel geben, diesen gut verschließen und eine Ecke abschneiden. Die Hälfte der Sahne auf die Böden spritzen, den zweiten Boden auflegen und mit der übrigen Schokolade besprengeln. Die übrige Sahne einfüllen, glatt streichen und mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

6. Verzieren: Puderzucker sieben, mit der Marzipan-Rohmasse verkneten und in 6 gleich große Stücke teilen. Diese zu Kugeln formen und zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel zu Kreisen (Ø 7,5 cm) flach drücken oder ausrollen. Die Marzipan-Kreise auf die Törtchen legen. Die Törtchen mit einem spitzen Messer lösen, von unten aus den Ringen drücken und in den übrigen gebräunten Nüssen oder Mandeln wälzen. Törtchen nach Wunsch in Papierbackförmchen gesetzt auf eine Tortenplatte geben und mit den Walnusshälften oder Mandeln und Schokoladentäfelchen dekorativ belegen.

Pro Portion / Stück: E: 14 g, F: 50 g, Kh: 53 g, kJ: 3.022, kcal: 722

Rezept in "BACKEN!" bei tv.gusto veröffentlicht.