

Cappuccino-Törtchen

Sahnige Törtchen mit Schokoladen-Pudding und Kaffeenote

etwa 6 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Fett
Backpapier
6 Dessertringe (Ø 7,5 cm)

Biskuitteig:

2 Eier (Größe M)
60 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
80 g Weizenmehl
½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
3 gestr. TL Dr. Oetker Kakao

Außerdem:

Speiseöl
Puderzucker

Füllung:

4 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
1 Pck. Dr. Oetker Gala Feines Schokoladen-Puddingpulver
300 ml Milch
4 EL Zucker
1 TL Instant-Espressopulver, ungesüßt
2 EL Cognac oder Weinbrand
400 g kalte Schlagsahne

Außerdem:

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
200 g kalte Schlagsahne

1 Vorbereiten:

Backblech zur Hälfte (etwa 30 x 20 cm) fetten und mit Backpapier belegen, dabei das Papier an den offenen Seiten zu Randfalten knicken. 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. Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin und Kakao mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig auf dem Blech glatt streichen und sofort backen.

Backzeit: etwa 10 Minuten



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Biskuitplatte auf die Arbeitsfläche stürzen, Backpapier **nicht** abziehen und Gebäck erkalten lassen. 6 Kreise mit den Dessertringen (Ø etwa 7,5 cm) ausstechen. Kreise von der Arbeitsfläche lösen und evtl. die obere Gebäckschicht entfernen. Jeden Dessertring mit Öl fetten, dünn mit Puderzucker bestreuen und auf eine mit Backpapier belegte Platte stellen. Jeweils einen Gebäckkreis als Boden in den Dessertring legen.

4 Füllung:

Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Pudding nach Packungsanleitung, **aber nur mit 300 ml Milch und 4 Esslöffeln Zucker**, zubereiten. Espresso-Pulver und Cognac oder Weinbrand unterrühren. Gelatine in der noch heißen Masse unter Rühren auflösen. Erkalten lassen, dabei häufig umrühren. Sahne steif schlagen. Wenn die Puddingmasse zu gelieren beginnt, Sahne unterheben. Die Puddingmasse in die Dessertringe einfüllen und mind. 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

5 Verzieren:

Törtchen aus den Ringen lösen und auf einer Platte oder Desserttellern anrichten. Vor dem Servieren nach Wunsch mit geschlagener Sahne, Schokoraspeln und/oder Mokka-Bohnen garnieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können die Törtchen gut vorbereiten (maximal 2 Tage vor dem Verzehr).
- Statt 6 Cappuccino-Törtchen können Sie auch ein großes Cappuccino-Törtchen zubereiten. Den Boden in einer Springform (Ø 26 cm) etwa 13 Min. bei gleicher Herdeinstellung backen, ansonsten wie im Rezept beschrieben, vorgehen.

