

# Dessert-Törtchen

Biskuittörtchen mit zweifarbiger Tortencreme.

etwa 7 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier  
7 Dessertringe (etwa Ø 7 cm)  
Fett

### Biskuitteig:

3 Eier (Größe M)  
75 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
75 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
50 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln

### Belag:

400 g kalte Schlagsahne  
2 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix  
250 g Mascarpone  
1 EL Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 EL Zitronensaft  
2 EL samtiger Erdbeer-Fruchtaufstrich  
Dr. Oetker Lebensmittelfarbe rosa

## Wie mache ich Dessert-Törtchen?:

### 1 Vorbereiten:

Springformboden fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

### 2 Biskuitteig:

Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe in 1 Min. schaumig schlagen. Zucker mit Vanillin-Zucker mischen, in 1 Min. unter Rühren einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin und Mandeln mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 25 Min.**

Springformrand lösen und entfernen. Boden auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

- 3 Backpapier auf ein Backblech oder ein Brett legen und Dessertringe daraufstellen. Vom gebackenen Boden das mitgebackene Backpapier abziehen und mit einem Dessertring etwa 7 Böden ausstechen. Jeweils einen Boden in die Dessertringe legen.
  
- 4 **Belag:**  
Sahne mit Gelatine fix steif schlagen. Mascarpone mit Zucker, Vanillin-Zucker und Zitronensaft verrühren und die geschlagene Sahne unterheben. Die Hälfte der Creme in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle geben, auf die Böden spritzen und glatt streichen. Die übrige Creme mit Erdbeer-Fruchtaufstrich und Lebensmittelfarbe (etwa 6 Tropfen) verrühren, auf der hellen Creme verteilen und glatt streichen. Törtchen mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.
  
- 5 **Verzieren:**  
Dessertringe vorsichtig mit einem Messer lösen und entfernen. Nach Wunsch mit Schokodekoren verzieren.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Es können auch fertige Tortenböden aus dem Handel verwendet werden.
- Wenn kein Spritzbeutel vorhanden ist, kann die Cremes jeweils mit einem Löffel verteilt werden.

