

# Erdbeer-Drip-Törtchen

Kleine Erdbeer-Vanille-Buttercreme-Törtchen mit Erdbeer-Konfitüre und Streudekor - Drip Cake Erdbeer einfach selbst backen.

etwa 6 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech oder ein großes Brett:

6 Dessertringe (etwa Ø 7 cm)  
Backpapier

### Böden:

etwa 440 g Dunkle Wiener Böden (Ø 26 cm) (2 Lagen)

### Creme:

350 g weiche Butter  
500 g Dr. Oetker Sahne Pudding  
Bourbon Vanille  
100 g samtiger Erdbeer-Fruchtaufstrich  
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe , rot

### Zum Verzieren:

100 g Dr. Oetker Kuvertüre fix  
Zartbitter  
75 g Butter  
Dr. Oetker Dekor Kreation Rosa Mix

### Außerdem:

3 EL samtiger Erdbeer-Fruchtaufstrich

## Wie backe ich einfache Erdbeer-Drip-Törtchen?:

### 1 Vorbereiten:

Aus den Tortenböden 18 Taler (Ø 6 cm) ausstechen. Einen Bogen Backpapier auf ein Brett oder Backblech legen und die Dessertringe daraufstellen.

### 2 Creme zubereiten:

Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Pudding (Zimmertemperatur) esslöffelweise unterrühren. Fruchtaufstrich unterrühren. Mit ein paar Tropfen Speisefarbe einfärben. Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 12 mm) füllen.

### 3 Törtchen schichten:

Eine dünne Schicht Creme in die Dessertringe spritzen. Einen kleinen Klecks Fruchtaufstrich daraufgeben und darauf einen Boden mittig in den Dessertring legen. Mit den beiden weiteren Schichten genauso verfahren. Den letzten Boden so weit in die Creme drücken, dass er mit dem Förmchen abschließt. Die Törtchen **mind. 3 Std.**, am besten über Nacht einfrieren. Die übrige Creme in den Kühlschrank legen.

4 **Verzieren:**

Die übrige Creme aus dem Kühlschrank nehmen. Kuvertüre fix mit der Butter im Wasserbad schmelzen. Die Hälfte der Glasur in einen Einwegspritzbeutel oder Gefrierbeutel geben. Törtchen ein paar Minuten antauen lassen und aus den Förmchen drücken, so dass die Böden unten sind. Mit der übrigen Creme den Rand dünn einstreichen. Etwa 1 EL der Glasur auf der Törtchenoberfläche verstreichen. Vom Glasurbeutel eine kleine Ecke abschneiden und die Glasur so auf den Rand geben, dass sie in Tropfen herunterläuft. Sofort im Anschluss die Dekor Kreation aufstreuen und die Erdbeer-Drip-Törtchen bei Zimmertemperatur auftauen lassen.