

Herzige Törtchen

Ob zum Muttertag oder am Valentinstag, mit diesen einfachen Erdbeer-Törtchen ohne Backen und zauberhaften Schokoherzen geht jedem das Herz auf.

etwa 10 Stück



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech oder ein großes Brett:

Backpapier

Müsli-Boden:

80 g Dr. Oetker Kuvertüre Zartbitter

50 g Dr. Oetker Nuss-Nougat

150 g Dr. Oetker Vitalis Knuspermüsli
Flakes + Mandeln

Erdbeer-Belag:

etwa 600 g Erdbeeren

70 g Dr. Oetker Kuvertüre Zartbitter

Erdbeer-Creme:

100 g Erdbeeren

1 EL Zitronensaft

200 g kalte Schlagsahne

1 Pck. Dr. Oetker Mousse à la Vanille

Wie bereite ich kleine Törtchen in Herzform zu?:

① Vorbereiten:

Auf das Backpapier 10 Herzen (siehe Schablone) mit einem Bleistift zeichnen. Backpapier auf ein Backblech oder Brett legen. (Abb.1)



2 Müsli-Boden zubereiten:

Kuvertüre grob zerkleinern und mit dem Nuss-Nougat im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Knusper Flakes in einen Gefrierbeutel geben, diesen gut verschließen und Flakes mit einem Teigroller grob zerkleinern. Flakes mit einem Löffel unter die geschmolzene Kuvertüre rühren. Die Masse mit Hilfe von 2 Teelöffeln gleichmäßig in die Form der eingezeichneten Herzen drücken (Abb. 2). Blech oder Brett etwa 45 Min. in den Kühlschrank stellen.



3 Erdbeer-Belag zubereiten:

Erdbeeren waschen, Strunk gerade abschneiden, halbieren und zum Abtropfen auf doppelt gelegtes Küchenpapier legen. Kuvertüre grob zerkleinern und im Wasserbad schmelzen.

- 4 Geschmolzene Kuvertüre in einen kleinen Gefrierbeutel geben, diesen gut verschließen und eine kleine Ecke abschneiden. Etwas Kuvertüre am Rand der Herzen aufspritzen und die Erdbeershälften mit der Schnittfläche nach außen aufsetzen (Abb. 3). An den Rundungen der Herzen große Erdbeershälften in Form schneiden. Alle 10 Herzen fertigstellen und zum Festwerden nochmals 45 Min. kalt stellen. Mit der übrigen Kuvertüre Herzen oder beliebige Motive auf Backpapier spritzen und ebenfalls kalt stellen.



5 Erdbeer-Creme zubereiten:

Erdbeeren putzen, mit dem Zitronensaft in einen Rührbecher geben und pürieren. Einen weiteren Rührbecher heiß ausspülen. Schlagsahne und Cremepulver hineingeben und alles mit dem Mixer (Rührstäbe) zunächst auf niedrigster und dann 3 Min. auf höchster Stufe cremig schlagen. Erdbeerpüree kurz unterrühren. Creme in einen Gefrierbeutel geben, diesen gut verschließen, eine etwa 1,5 cm große Ecke abschneiden. Creme in die vorbereiteten Herz-Erdbeerrahmen spritzen. Herzen etwa 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

- 6 Herztörtchen mit den Schokoladenornamenten verzieren. Frisch zubereitet schmecken die Herzen am besten.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Für "süßere" Herzen Vollmilchkuvertüre statt Zartbitterkuvertüre verwenden.
- Ein großes Herz bekommt man, indem man statt der Törtchen eine große Herzform (Ø 24 cm) verwendet. Die restlichen Erdbeerhälften, die man nicht für den Erdbeerrand braucht, einfach auf den Crunch-Boden geben.

