



# Johannisbeer-Schoko-Torteletts

Ein cremiges Gebäck mit Kokosraspeln und roten Johannisbeeren

etwa 6  etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für die Tortelett-Backformen mit Heheboden (Ø 12 cm):

Fett

### All-in-Teig:

100 g Kokosraspel  
125 g Weizenmehl  
2 ½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
4 Eier (Größe M)  
3 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl  
2 EL Essig, z. B. Obstessig

### Belag:

400 g rote Johannisbeeren  
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif  
200 g kalte Schlagsahne  
100 ml kalte Milch  
1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme Schokolade

### Außerdem:

50 g Johannisbeergelee

## 1 Vorbereiten:

Kokosraspel in einer beschichteten Pfanne ohne Fett unter Rühren goldgelb rösten und auf einem Teller erkalten lassen. Dann 25 g zum Verzieren beiseite stellen. Die Tortelett-Backformen und den Backofen vorheizen.

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

## 2 All-in-Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in den Förmchen verteilen und glatt streichen. Tortelettförmchen auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 15 Minuten**

- 3 Die Förmchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen. In der Zwischenzeit für den Belag die Johannisbeeren waschen, Beeren von den Rispen streifen. Böden aus den Förmchen lösen, auf eine Platte legen und gleichmäßig mit Sahnesteif bestreuen.
- 4 **Belag:**  
Kalte Sahne und Milch in einen hohen Rührbecher geben. Cremepulver hinzufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Dann **3 Min.** auf höchster Stufe aufschlagen. Die Schokoladencreme in einen Gefrierbeutel geben, diesen gut verschließen und eine kleine Ecke abschneiden. Einen äußeren Ring auf die Törtchen spritzen und etwa 300 g Johannisbeeren darin verteilen. Übrige Creme gleichmäßig auf die Johannisbeeren spritzen und mit Hilfe eines Tafelmessers kuppelförmig verstreichen.
- 5 Gelee in ein kleines Papierspritztütchen oder kleinen Gefrierbeutel füllen, eine kleine Ecke abschneiden und spiralförmig auf die Creme spritzen. Mit Hilfe eines Holzstäbchens abwechselnd einmal von oben nach unten und dann von unten nach oben verziehen. Törtchen mit den übrigen Johannisbeeren und den gerösteten Kokosraspeln dekorativ verzieren und bis zum Servieren kalt stellen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Die Teigmenge und den Belag von den Johannisbeer-Schoko-Torteletts können Sie auch für eine Obstbodenform (Ø 28 cm) verwenden.
- Sie können die Creme auch in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø 8 mm) geben und dekorativ auf die Johannisbeer-Torteletts spritzen.
- Sehr lecker schmecken die Torteletts auch mit Erdbeeren.
- Sie können die Böden gut am Vortag zubereiten oder einfrieren.