

Ombré-Törtchen mit Schoko-Blümchen

Kleine Törtchen im Ombré-Effekt mit Maracuja-Aprikosen-Sahne und Bild-Anleitung für zarte Blumen aus Modellier-Schokolade.

etwa 6 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 80 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier
6 Dessertringe (etwa Ø 7 cm)

Modelliermasse Weiß:

100 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß
40 g Karamellsirup

Modelliermasse Zartbitter:

75 g Dr. Oetker Kuvertüre Zartbitter
35 g Karamellsirup

Biskuitteig:

1 Ei (Größe M)
40 g Zucker
1 Pr. Salz
40 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
1 TL Dr. Oetker Gustin Feine
Speisestärke

Maracuja-Aprikosen-Creme:

240 g Aprikosenhälften (Abtropfgew.)
200 g kalte Schlagsahne
2 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix
125 g Mascarpone
200 ml Maracujanektar
2 EL Limettensaft
1 gestr. EL Zucker
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe

Zum Verzieren:

etwa 1 EL Dr. Oetker gehackte
Pistazien
Dr. Oetker Zuckerschrift mit
Schokoladen-Geschmack, dunkel

Wie backe ich Ombré-Törtchen mit Schoko-Blümchen?:

1 Modelliermasse Weiß:

Kuvertüre grob zerkleinern, in einen großen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Beutel aus dem Wasserbad nehmen, trocken tupfen und den Karamellsirup direkt in den Beutel wiegen. Die Luft aus dem Beutel drücken, verschließen und durchkneten. Kuvertüre im Beutel flach drücken und fest werden lassen.

2 Modelliermasse Zartbitter:

Kuvertüre grob zerkleinern, in einen großen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Beutel trocken tupfen und den Karamellsirup direkt in den Beutel wiegen. Die Luft aus dem Beutel drücken, verschließen und durchkneten. Kuvertüre im Beutel flach drücken und fest werden lassen.

3 Modellieren:

Aus knapp haselnussgroßen Portionen dunkler Modelliermasse Kegel formen.

- 4 Die weiße Modelliermasse zu etwa 1 cm dicken Rollen formen. Etwa 1 cm breite Stücke abschneiden, zu Kugeln formen und zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel zu Talern (Ø etwa 2,5 cm) flach drücken. Die Ränder sollten etwas dünner sein (Abb. 1).



- 5 Die Taler halbieren. Eine Hälfte mit der geraden Seite um den Kegel legen. Die anderen Hälften immer überlappend weiter um den Kegel legen (Abb. 1), bis eine Blüte gewünschter Größe erreicht ist (pro Blüte etwa 7 Blütenblätter). Auf ein Stück Backpapier oder Folie legen.
- 6 Die übrige weiße Modelliermasse zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel ausrollen und mit verschiedenen großen Ausstechern Blüten ausstechen. Auf ein Stück Backpapier oder Folie legen.
- 7 Das Backblech mit Backpapier belegen und Dessertringe darauf verteilen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 220 °C
Heißluft etwa 200 °C

8 Biskuitteig:

Ei in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Zucker mit Salz unter Rühren 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl, Backin und Gustin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig gleichmäßig in die Dessertringe füllen. Backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 8 Min.

Gebäck auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Backpapier vorsichtig lösen und die Ringe mit den Böden auf eine Platte oder Tortengarnierscheibe stellen.

9 Maracuja-Aprikosen-Creme:

Aprikosen auf einem Sieb abtropfen lassen und in einem Rührbecher pürieren. Sahne mit **1 Btl.** Gelatine fix steif schlagen. Mascarpone mit 1 Btl. Gelatine fix verrühren. Aprikosen, Maracujanektar, Limettensaft und Zucker unterrühren. Die Sahne zum Schluss unterheben.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 10 Die Creme gleichmäßig auf 3 Schälchen verteilen. Eine Portion mit gelber und etwas roter Speisefarbe orange färben. Die zweite Portion mit gelber Speisefarbe einfärben. Die Cremes etwas gellieren lassen, dann getrennt in Einwegspritzenbeutel füllen, jeweils eine Ecke abschneiden und zuerst die orange Creme einfüllen. Als nächstes vorsichtig die gelbe Creme darauf verteilen und zuletzt die ungefärbte Creme. Die Törtchen mind. 3 Std., am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.
- 11 Törtchen aus den Ringen lösen. Pistazien fein mahlen und auf den Törtchen verteilen. Mit Blumen verzieren. In die Mitte der ausgestochenen Blümchen mit Zuckerschrift einen Punkt spritzen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Formen Sie aus übriger Modelliermasse eine Zahl, passend zum Geburtstag oder Jubiläum.
- Wenn die Modelliermasse anfängt zu weich (schmierend, glänzend) zu werden, dann wieder kühlen.
- Modelliermasse kann man gut vorbereiten, in einem Gefrierbeutel flach gerollt, kann man sie einfrieren.
- Statt mit Aprikosen aus der Dose kann die Füllung auch mit etwa 300 g frischen Aprikosen zubereitet werden, dann die Zuckermenge auf 75 g erhöhen.
- Sie können die Blüten schon 1-2 Tage im Voraus modellieren.

