

Petit Four Schokolade

Feine Schokoladen-Törtchen mit Frischkäse-Füllung.

etwa 17 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 80 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Backpapier
Fett

All-in-Teig:

300 g Weizenmehl
4 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
40 g Dr. Oetker Kakao
250 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
400 ml Speiseöl, z. B.
Sonnenblumenöl
100 ml Milch
6 Eier (Größe M)

Füllung:

200 g Doppelrahm-Frischkäse
3 EL Zucker
etwa 2 TL Milch

Zum Verzieren:

75 g Dr. Oetker Kuvertüre Zartbitter
75 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß
1 TL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
Dr. Oetker Schokodekor Herzen

Wie backe ich Petit Four Schokolade?:

1 Vorbereiten:

Backblech fetten und mit Backpapier belegen, dabei das Papier an der offenen Seite des Blechs zu einer Randfalte knicken. Backofen vorheizen.

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

2 All-in-Teig zubereiten:

Mehl mit Backin und Kakao 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 auf dem Backblech glatt streichen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 25 Min.

Gebäckplatte am Rand lösen, vom Blech auf die Arbeitsfläche ziehen und erkalten lassen.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Gebäck auf die Arbeitsfläche stürzen und mitgebackenes Backpapier abziehen. Aus der Gebäckplatte etwa 34 Taler (Ø etwa 5 cm) ausstechen.

- 4 **Füllung zubereiten:**
Frischkäse mit Zucker und Milch verrühren. Die Hälfte der Taler damit bestreichen, übrige Taler auflegen und leicht andrücken.

- 5 **Verzieren:**
Kuvertüre grob hacken. Die dunkle Kuvertüre mit Öl, die weiße Kuvertüre ohne Öl im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen und gut verrühren. Kuvertüre auf den Küchlein verstreichen. Sofort im Anschluss die Herzen auflegen. Kuvertüre fest werden lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Für quadratische "Petit Four" die Biskuitplatte in 2 Rechtecke (20 x 30 cm) teilen und dann in 5 x 5 cm große Quadrate schneiden.
- Die Gebäckreste vom Ausstechen kann man gut zu Cakepops oder Rumkugeln verarbeiten.
- Das ausgestochene Gebäck kann auch ungefüllt mit Kuvertüre überzogen werden.

