

Petits Fours à la Sacher

Feine Schokoladen-Biskuit-Törtchen mit Marzipan.

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 80 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Backpapier
Fett

Biskuitteig:

50 g Butter
6 Eier (Größe M)
175 g Zucker
1 Pr. Salz
150 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
3 EL Dr. Oetker Kakao

Belag:

250 g Aprikosenkonfitüre
200 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse
50 g Puderzucker
75 g Dr. Oetker Kuvertüre Zartbitter
1 TL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
75 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Schokodekor Herzen

Wie bereite ich Petits Fours à la Sacher zu?:

1 Vorbereiten:

Butter zerlassen. 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 Biskuitteig zubereiten:

Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Zucker und Salz unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin und Kakao mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Butter kurz unterrühren. Teig auf dem Backblech glatt streichen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 15 Min.



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

- 3 Biskuitplatte auf die Arbeitsfläche stürzen und mitgebackenes Backpapier abziehen. Biskuitplatte in 2 Rechtecke (20 x 30 cm) teilen.

4 Belag zubereiten:

Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb streichen. Den unteren Boden mit der Hälfte der Konfitüre bestreichen, den oberen Boden auflegen und leicht andrücken. Oberen Boden mit der übrigen Konfitüre bestreichen. Marzipan mit gesiebtem Puderzucker verkneten und zu einer rechteckigen Platte (20 x 30 cm) ausrollen. Marzipanplatte auf den oberen Boden legen und mit Backpapier bedecken. Das Ganze mit einem Schneidebrett beschweren und mind. 2 Std., am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

5 Verzieren:

Die Gebäckplatte in etwa 5 x 5 cm große Quadrate schneiden. Kuvertüre grob hacken. Die dunkle Kuvertüre mit Öl, die weiße Kuvertüre ohne Öl im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen und gut verrühren. Kuvertüre auf dem Kuchen verstreichen und die Quadrate sofort etwas auseinander setzen. Sofort im Anschluss die Herzen auflegen. Kuvertüre fest werden lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt Quadrate zu schneiden, können auch mit einem runden Ausstecher (Ø 5 cm) Kreise ausgestochen werden. Dann erhält man nur etwa 15 Stück.
- Das Marzipan kann gut zwischen Frischhaltefolie oder einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel ausgerollt werden.
- Das Gebäck lässt sich gut einfrieren.

