

Pistazien-Drip-Törtchen

Zart-grün eingefärbte Vanilla-Buttercreme mit Streudekor und Schoko-Butter-Glasur.

etwa 6 Stück



gelingt leicht

🕒 bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech oder ein großes Brett:

Backpapier
6 Dessertringe (etwa Ø 7 cm)

Tortenböden:

etwa 440 g Dunkle Wiener Böden (Ø 26 cm) (2 Lagen)

Creme:

1 Pck. Dr. Oetker Tortencreme Vanilla
200 g weiche Butter
300 ml kalte Milch
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe , grün und blau

Füllung:

etwa 6 EL Aprikosenkonfitüre
etwa 50 g Dr. Oetker gehackte Pistazien

Zum Verzieren:

100 g Dr. Oetker Kuvertüre fix
Zartbitter
75 g Butter
Dr. Oetker Dekor Kreation Grüner Mix

Wie bereite ich selber lecker Pistazien-Drip-Törtchen zu?:

1 Tortenböden vorbereiten:

Aus den Tortenböden 18 Taler (Ø 6 cm) ausstechen. Einen Bogen Backpapier auf ein Brett oder Backblech legen und die Dessertringe daraufstellen.

2 Creme zubereiten:

Tortencreme mit Butter und Milch nach Packungsanleitung zubereiten und mit grüner und wenig blauer Speisefarbe einfärben. Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 12 mm) füllen.

3 Törtchen füllen:

Eine dünne Schicht Creme in die Dessertringe spritzen. Einen kleinen Klecks Konfitüre daraufgeben und Pistazien aufstreuen. Darauf einen Boden mittig in den Dessertring legen. Mit den beiden weiteren Schichten genauso verfahren. Den letzten Boden so weit in die Creme drücken, dass er mit dem Förmchen abschließt. Die Törtchen **mind. 3 Std.**, am besten über Nacht, einfrieren. Die übrige Creme in den Kühlschrank legen.

4 Törtchen glasieren und verzieren:

Übrige Creme aus dem Kühlschrank nehmen. Kuvertüre fix mit der Butter im Wasserbad schmelzen. Die Hälfte der Glasur in einen Einwegspritzebeutel oder Gefrierbeutel geben. Törtchen ein paar Minuten antauen lassen und aus den Förmchen drücken, so dass die Böden unten sind. Mit der übrigen Creme den Rand dünn einstreichen. Etwa 1 EL der Glasur auf der Törtchenoberfläche verstreichen. Vom Glasurbeutel eine kleine Ecke abschneiden und die Glasur so auf den Rand geben, dass sie in Tropfen herunterläuft. Sofort im Anschluss die Dekor Kreation aufstreuen und die Törtchen bei Zimmertemperatur auftauen lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Creme lässt sich gut verstreichen, wenn das Messer vorher in heißes Wasser getaucht wird.