

# Sahne-Kirsch-Törtchen

Kleine Schoko-Törtchen mit Fruchtfüllung und Sahne

etwa 4 Stück



gelingt leicht

\_\_\_ bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

Backpapier

4 Dessertringe (Ø 7,5 cm)

### All-in-Teig:

100 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

1 TL Dr. Oetker Kakao

60 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

2 Eier (Größe M)

3 EL Speiseöl, z. B.

Sonnenblumenöl

3 EL Milch

### Belag:

200 g kalte Schlagsahne

1 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix

1 EL Zucker

150 g Kirschkonfitüre

## 1 Vorbereiten:

Springformboden fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 All-in-Teig:

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 in 2 Min. zu einem glatten Teig verrühren. Teig in der Form verteilen und glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 12 Minuten**

Springformrand lösen und entfernen. Boden auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Backpapier auf ein Backblech oder ein Brett legen und Dessertringe daraufstellen. Vom gebackenen Boden das mitgebackene Backpapier abziehen und mit einem Dessertring 8 Böden ausstechen (evtl. einen Boden aus den Ausstechresten zusammenlegen). Jeweils einen Boden in die Dessertringe legen.
  
- 4 **Belag:**  
Sahne mit Gelatine fix und Zucker nach Packungsanleitung steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 10 mm) geben. Auf den unteren Boden einen Ring aus Sahne spritzen. Konfitüre glatt rühren. In die Mitte einen Klecks Konfitüre geben und jeweils den zweiten Boden auflegen. Übrige Sahne daraufgeben und glatt streichen. Törtchen mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.
  
- 5 **Verzieren:**  
Dessertringe vorsichtig mit einem Messer lösen und entfernen. Übrige Konfitüre dekorativ darauf verteilen. Nach Wunsch mit Schokodekoren verzieren.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können den zweiten Boden jeweils mit 1 EL Kirschwasser oder Saft tränken.

