



Schokotörtchen mit Knusperglasur

Kleine schokoladige Biskuit-Törtchen mit Mascarponecreme gefüllt und knuspriger Schoko-Glasur in Drip-Cake-Optik überzogen

etwa 6 Stück  etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett
Backpapier

Teig:

50 g Butter
2 Eier (Größe M)
1 TL Dr. Oetker Flüssiger Bourbon-Vanille-Extrakt
80 g Zucker
75 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
10 g Dr. Oetker Kakao
25 g Dr. Oetker Raspelschokolade Zartbitter

Füllung:

100 g Mascarpone
50 g kalte Schlagsahne
1 TL Dr. Oetker Flüssiger Bourbon-Vanille-Extrakt
1 EL Zitronensaft

Zum Verzieren:

1 Pck. Dr. Oetker Knusperglasur Dunkel
Erdbeeren

1 Vorbereiten:

Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Springformboden fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Backzeit: 0 Min.

2 Teig:

Eier und Vanille-Extrakt in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe in 1 Min. schaumig schlagen. Zucker 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 und Raspelschokolade kurz unterrühren. Teig gleichmäßig in der Springform verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: 15 - 18 Min.



- 3 Springformrand mit einem Tafelmesser vorsichtig lösen und entfernen. Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen. Springformboden entfernen und mit dem Backpapier erkalten lassen.

4 **Füllung:**

Mitgebackenes Backpapier abziehen. Aus dem Boden mit einem Glas oder runden Ausstecher (Ø 5,5-6 cm) etwa 12 Taler ausstechen. Mascarpone mit Sahne, Vanille-Extrakt und Zitronensaft in einem Rührbecher mit dem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster Stufe verrühren und dann auf höchster Stufe aufschlagen. Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø etwa 12 mm) füllen und auf die Hälfte der Taler spritzen. Übrige Taler auflegen und leicht andrücken.

5 **Verzieren:**

Glasur nach Packungsanleitung schmelzen. Erdbeeren waschen, trocken tupfen und zur Hälfte in die Glasur tauchen. Törtchen auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost setzen. Törtchen mit übriger Glasur so bedecken, dass am Rand einige Glasurnasen sichtbar bleiben. Die Törtchen mit den Erdbeeren verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Boden ist einfrierggeeignet.
- Aus den Kuchenresten vom Ausstechen können Sie Cake-Pops zubereiten.

