

Schokotörtchen mit Knusperglasur

Kleine Schoko Törtchen mit Mascarponecreme und dunkler Knusperglasur in Drip-Cake-Optik - Bestes Schokotörtchen Rezept.

etwa 6 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier

Fett

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

Mascarpone-Füllung:

100 g Mascarpone

50 g kalte Schlagsahne

1 TL Dr. Oetker Flüssiger Bourbon-Vanille-Extrakt

1 EL Zitronensaft

Zum Verzieren:

150 g Dr. Oetker Knusperglasur

Dunkel

Erdbeeren

Wie backe ich leckere Schokotörtchen mit Knusperglasur?:

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 zubereiten:

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 Mascarpone-Füllung zubereiten:

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 Schokotörtchen mit den Erdbeeren verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Boden ist einfriertgeeignet.
- Aus den Kuchenresten vom Ausstechen können prima Cake-Pops zubereitet werden.

