

Törtchen nach Sacher Art

Der Klassiker in kleiner Form mit herrlichem Schoko-Überzug

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

⌚ bis 80 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform (12er):

Fett
Weizenmehl

Rührteig:

100 g Dr. Oetker Kuvertüre
Zartbitter
4 Eiweiß (Größe M)
160 g weiche Butter oder
Margarine
160 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
4 Eigelb (Größe M)
100 g Semmelbrösel

Füllung:

etwa 3 EL Aprikosenkonfitüre

Guss:

200 g Dr. Oetker Kuvertüre
Zartbitter
60 g Zucker
etwa 90 ml Wasser

Zum Verzieren:

100 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 gestr. TL Dr. Oetker Kakao
Dr. Oetker Schokodekor Herzen

1 Vorbereiten:

Kuvertüre für den Teig grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Etwas abkühlen lassen. Muffinform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig:

Eiweiß sehr steif schlagen. Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Eigelb nach und nach auf höchster Stufe unterrühren. Geschmolzene Kuvertüre und Semmelbrösel auf mittlerer Stufe unterrühren. Eischnee vorsichtig unterheben. Den Teig gleichmäßig in die Mulden verteilen und glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 35 Minuten



Gebäck etwa 10 Min. in der Form auf einem Kuchenrost abkühlen lassen, aus den Mulden lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

3 Gebäck einmal waagrecht durchschneiden.

4 Füllung:

Aprikosenkonfitüre glatt rühren, die Schnittfläche der oberen Gebäckhälften damit bestreichen, die Törtchen zusammensetzen und auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost setzen.

5 Guss:

Kuvertüre grob zerkleinern. Zucker mit Wasser in einem Topf so lange kochen, bis sich der Zucker gelöst hat. Topf vom Herd nehmen und knapp 5 Min. abkühlen lassen. Kuvertüre unter Rühren nach und nach hinzufügen. So lange rühren, bis die Kuvertüre geschmolzen ist und der Guss geschmeidig vom Löffel fließt und glänzt.

Die Törtchen mit Hilfe eines Esslöffels mit dem Guss überziehen. Guss fest werden lassen.

6 Verzieren:

Schlagsahne mit Vanillin-Zucker und Kakao steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø 8 mm) geben und dekorativ auf jedes Törtchen einen Sahnetuff spritzen. Die Törtchen bis zum Servieren kalt stellen. Kurz vor dem Servieren mit Dekor-Herzen belegen. Nach Wunsch mit Kakao bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sollte der Guss zu fest sein, esslöffelweise warmes Wasser unterrühren.
- Zur Verfeinerung des Gusses können etwa 2 EL des Wassers durch Weinbrand ersetzt werden.
- Die Rührteigböden lassen sich gut einfrieren.

