

# Vanilla-Drip-Törtchen

Zart-blau eingefärbte Vanille-Buttercreme mit Streudekor

etwa 6 Stück



gelingt leicht

\_\_\_ bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech oder ein großes Brett:

6 Dessertringe (etwa Ø 7 cm)  
Backpapier

### Böden:

etwa 440 g Helle 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  
, blau und rot

### Zum Verzieren:

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

### Außerdem:

etwa 3 EL samtiger Waldfrucht-  
Fruchtaufstrich

## 1 Böden:

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

## 2 Creme:

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

## 3 Zubereiten:

Eine dünne Schicht Creme in die Dessertringe spritzen. Einen kleinen Klecks Fruchtaufstrich daraufgeben und 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 Verzieren:**

Übrige Creme aus dem Kühlschrank nehmen. Kuvertüre fix mit der Butter im Wasserbad schmelzen. Die Hälfte der Glasur in einen Einwegspritzbeutel 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.

