

# Vegane Schoko-Beeren-Torteletts

Schokoladige Tortelettes mit feiner Tofu-Schokocreme und Früchten.

etwa 6 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für 6 Tortelett Formen (Ø 10 cm):

vegane Margarine  
Weizenmehl

### All-in-Teig:

150 g Weizenmehl  
2 ½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
75 g Rohrzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker  
1 EL Dr. Oetker Kakao  
70 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl  
125 ml Sojadrink ungesüßt

### Obstbelag:

125 g Brombeeren  
125 g Heidelbeeren (Blaubeeren)  
100 g Kirschen, am besten mit Stiel

### Schokocreme:

150 g Dr. Oetker Edel-Kuvertüre  
300 g Seidentofu  
etwa 2 EL Rohrzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker  
1 EL gehackte Minze  
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

### Zum Verzieren:

Dr. Oetker Kakao  
Minzeblätter

## Wie backe ich vegane Schoko-Beeren-Torteletts?:

### 1 Vorbereiten:

Förmchen fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

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

### 2 All-in-Teig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in den Förmchen verteilen und auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 18 Min.**

Torteletts auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.



**3 Obstbelag zubereiten:**

Beeren verlesen, ggf. waschen und trocken tupfen. Kirschen waschen und trocken tupfen.

**4 Schokocreme zubereiten:**

Kuvertüre grob hacken und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Tofu mit Zucker, Vanillezucker und gehackter Minze in einem Rührbecher mit dem Mixer (Rührstäbe) gut verrühren. Sahnesteif unterrühren. 100 g geschmolzene Kuvertüre unterrühren. Übrige Kuvertüre auf den Torteletts verteilen. Creme in einen Gefrierbeutel geben, diesen verschließen und eine Ecke abschneiden. Die Creme gleichmäßig auf die Torteletts spritzen.

**5 Beeren und Kirschen auf der Creme verteilen und bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.**

**6 Verzieren:**

Torteletts vor dem Servieren mit Kakao bestreuen und mit Minzeblättchen dekorieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Böden können max. 2 Tage im Voraus gebacken oder auch eingefroren werden.

