

Vegane Schoko-Beeren-Torteletts

Schokoladige Tortelettes mit feiner Tofu-Schokocreame und Früchten

etwa 6 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Tortelett-Backformen (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

Belag:

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

Schokocreame:

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

1 Vorbereiten:

Förmchen fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

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

2 All-in-Teig:

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 Minuten

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



3 Belag:

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

4 Schokocreme:

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.

