ERDBEER BROWNIE TÖRTCHEN

5 bei 2 Bewertungen

50 min | 2 h | Heißluft | 170 Grad | 20 min

Zubereitung

1. Butter und Schokolade im Backofen bei 50 Grad schmelzen und kurz abkühlen lassen.

2. Mehl, Staubzucker, Kakaopulver, Backpulver und Vanillezucker in einer Schüssel vermengen. Danach Eier, Honig und die Schokoladenmasse unterrühren.

3. Den Teig gleichmäßig in eine mit Backpapier ausgelegte Auflaufform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad Heißluft ca. 20 Minuten backen.

4. Den Brownie gut auskühlen lassen und danach mit Hilfe eines Dessertrings 6 Kreise ausstechen und diese halbieren. Die Dessertringe ggf. mit Tortenrandfolie auskleiden und danach in jeden Ring einen Boden legen und mit Erdbeermarmelade bestreichen. Jetzt die Erdbeeren halbieren und mit der Schnittkante nach außen auf die Törtchenböden stellen.

5. Für die Creme das Schlagobers steif schlagen und danach Ricotta, Zucker und Vanillezucker unterrühren. Jetzt in einen Spritzsack füllen und auf den Törtchen verteilen und den Deckel drauflegen. Jetzt ein paar Stunden kalt stellen.

6. Vor dem Servieren die Törtchen mit den übrig gebliebenen Kuchenbröseln und einer frischen Erdbeere verzieren

BACKEN MIT CHRISTINA Tipp

Als Alternative können auch nur klein geschnittene

Zutaten

FÜR EINE FORM CA 30 X 20

TEIG

90 g	weiche Butter
120 g	Zartbitterschokolade
100 g	Weizenmehl 700
70 g	Staubzucker
12 g	Kakaopulver
5 g	Backpulver
5 g	Vanillezucker
2	Eier
30 g	Honig

CREME

200 g	Ricotta
300 g	Schlagobers
60 g	Staubzucker
5 g	Vanillezucker
500 g	Erdbeeren
150 g	Erdbeermarmelade

Erdbeerstücke in die Creme eingerührt werden.