MINI HIMBEERTÖRTCHEN

5 bei 12 Bewertungen

1 h | Rührteig | 30 min | Heißluft | 175 Grad | 15 min



Zubereitung

1. Eier gemeinsam mit Zucker und Öl schaumig rühren. Weizenmehl (https://www.backenmitchristina.at/produkt/weizenmehl-700/) , Backpulver und den flüssigen Schlagobers dazugeben und nochmal kurz verrühren bis alles gut vermischt ist.

2. Die Masse in die eingefettete und mit Brösel bestreuten Mini Obstkuchenförmchen (alternativ große Obstkuchenform (https://www.backenmitchristina.at/produkt/obstkuchenform/) oder Tortenform (https://www.backenmitchristina.at/produkt/backrahmen-rund/)) streichen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Heißluft ca. 15 Minuten backen. (Bei der großen Backform beträgt die Backzeit ca 25 Minuten.)



3. Die fertigen Böden kurz auskühlen lassen und dann sofort aus den Formen stürzen. Danach gut auskühlen lassen.



Zutaten

FÜR 12 TÖRTCHEN Ø9 CM

TEIG

5	Eier
180 g	Zucker
30 g	Öl
180 g	Weizenmehl 700
40 g	Schlagobers
8 g	Backpulver

BELAG

200 g	Himbeer Kuvertüre
200 g	Mascarpone (oder Frischkäse)
60 g	Schlagobers

DEKO

Beeren

Streusel

4 In der Zwischenzeit die Himbeer Kuvertüre (https://www.backenmitchristina.at/produkt/himbeer-kuvertuere/) über einem Wasserbad schmelzen und dann den flüssigen Schlagobers einrühren. Jetzt für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

5 Die gut durchgekühlte Kuvertüre/Schlagobers Masse gemeinsam mit der Mascarpone aufschlagen und in einen Spritzsack mit Sterntülle (https://www.backenmitchristina.at/produkt/tuellen/) füllen. Danach die Creme auf die ausgekühlten Törtchen spritzen und am Schluss mit frischen Beeren oder mit Streusel verzieren.





BACKEN MIT Tipp CHRISTINA

Natürlich kann das Rezept anstatt von Himbeer Kuvertüre auch mit dunkler oder weißer Kuvertüre zubereitet werden.