

MINI HIMBEERTÖRTCHEN

★★★★★ 5 bei 9 Bewertungen



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.



Backen
mit
Christina



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 Sternfülle (<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.



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