

MINI SCHOKOTORTEN

★★★★★ 5 bei 5 Bewertungen

Backen
mit
Christina



Perfekt für den Muttertag, denn auch nicht geübte Bäcker & Bäckerinnen können diese Mini Torten ganz einfach nachbacken

Zubereitung

- 1 Aus den angegebenen Zutaten einen Biskuitteig zubereiten. Diesen danach auf ein Backblech streichen.

ALLES ZUR ZUBEREITUNG DES BISKUITTEIGS GIBT'S HIER

<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/biskuit/>

- 2 Danach im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Heißluft ca 15 Minuten backen. Danach gut auskühlen lassen.

- 3 In der Zwischenzeit die Fülle zubereiten. Dazu den Schlagobers gemeinsam mit der Sahnesteif aufschlagen und danach die Nuss Nougat Creme unterheben.

- 4 Aus dem Biskuitboden Kreise – entweder mit Hilfe eines Ausstechers oder eines Glases – in der Größe von ca 10 cm ausstechen.

Die Masse in einen Spritzbeutel (oder alternativ in ein Frischhaltesackerl füllen und ein Eckerl abschneiden) füllen und Tupfen auf die Böden & Deckel spritzen. Danach zusammensetzen und bis zum Verzehr kühl stellen.

- 5 Am Schluss noch mit geraspelter Schokolade bestreuen.



Zutaten

FÜR 6 MINI TORTEN

BISKUIT

6	Eier
180 g	Zucker
85 g	Weizenmehl 700
85 g	geriebene Haselnüsse
7 g	Kakaopulver
5 g	Backpulver
40 g	warmes Wasser

CREME

500 g	Schlagobers
2 Pkg.	Sahnesteif
150 g	Nuss Nougat Creme