MINI SCHOKOTORTEN

5 bei 5 Bewertungen

1 h | Biskuit | 180 Grad



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