

Feine Schokoladen-Törtchen

12 Stücke



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Muffinform:

Teig:

100 g Zartbitterschokolade
4 Stk. Eiweiss
160 g Butter, weich
160 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
4 Eigelb
100 g Paniermehl

Füllung:

5 EL Aprikosenkonfitüre

Glasur:

200 g Zartbitterschokolade
60 g Zucker
80 ml Wasser

Garnitur:

1 dl Rahm
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 TL Kakaopulver

1 Vorbereiten:

Muffinblech (für 12 Stück) mit Papierbackförmchen auslegen oder einfetten und bemehlen. Spritzsack mit Sterntülle (Ø 8 mm).

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Teig:

Schokolade im Wasserbad schmelzen. Das Eiweiss sehr steif schlagen. Butter mit dem Mixer schaumig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Eigelb nach und nach auf höchster Stufe unterrühren. Die geschmolzene Schokolade und das Paniermehl auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Eischnee vorsichtig unterheben.

Den Teig gleichmässig in die Muffinform verteilen, leicht verstreichen und im unteren Teil des vorgeheizten Backofens ca. 35 Minuten backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens

Backzeit: etwa 35 Minuten

Herausnehmen und die Küchlein vorsichtig aus den Förmchen lösen.

Das **kalte Gebäck** einmal waagrecht durchschneiden.

3 Füllung:

Aprikosenkonfitüre glatt rühren, die Schnittflächen damit bestreichen und die Törtchen wieder zusammensetzen. Diese mit wenig Konfitüre bestreichen und auf ein Gitter stellen.

4 Glasur:

Schokolade grob zerkleinern. Zucker und Wasser in einer Pfanne so lange kochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Pfanne vom Herd nehmen und ca. 5 Minuten abkühlen lassen. Die Schokolade nach und nach hinzufügen und so lange rühren, bis diese geschmolzen ist. Sobald der Guss etwas dickflüssig wird, die Törtchen mithilfe eines Esslöffels damit überziehen.

5 Garnitur:

Den Rahm mit Vanillin-Zucker und Kakaopulver steif schlagen, in den Spritzsack mit der Sterntülle geben und damit auf jedes Törtchen eine kleine Rosette dressieren. Diese kalt stellen und kurz vor dem Servieren mit Schoko Herzen verzieren. Nach Wunsch mit Kakaopulver bestreuen.