

Schokoladen Vermicelles Törtchen

etwa 24 Stücke



etwas Übung erforderlich

___ bis zu 40 Min.



Zutaten:

Schokoladen Vermicelles Mousse:

1 Pck. Dr. Oetker Mousse au Chocolat
125 ml Milch
1 dl Vollrahm
150 g Vermicelles
etwa 1 - 2 Tropfen Dr. Oetker Aroma Rum (nach Belieben)

Brownie Boden:

1 Backm. Dr. Oetker Brownies
2 Eier
50 ml Milch
50 g Butter, flüssig

1 Schokoladen Vermicelles Mousse:

Mousse nach Verpackungsangaben zubereiten, zum Schluss Vermicelles (wenn TK dann vorher auftauen) und Rum-Aroma mit einem Schwingbesen unter das Mousse rühren bis eine homogene Masse entsteht. Mind. 60 Min. kühl stellen.

2 Brownie Boden:

Brownies nach Verpackungsangaben zubereiten und backen.

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C

Heißluft etwa 150 °C

Rille: mittlere Rille

Backzeit: etwa 25 Minuten

Die Brownies in der Form erkalten lassen und danach in 24 gleich grosse Stücke schneiden.

3 Fertigstellen:

Schoggi-/Vermicelles-Mousse mit einem Dressiersack mit Sterntülle (ca. 12 mm) auf die Brownie Stücke dressieren. Mit Kakaopulver bestäuben und bis zum Servieren kühl stellen.