


Vanille-Schoko-Törtchen

etwa 6 Stücke



etwas Übung erforderlich

 bis zu 40 Min.**Zutaten:****Biskuit:**

2 Eier
1 TL Dr. Oetker Bourbon Vanille Extrakt
80 g Zucker
80 g Mehl
1 TL Dr. Oetker Backpulver
10 g Kakaopulver
50 g Butter, flüssig
25 g Dr. Oetker Raspelschokolade Zartbitter

Crème:

100 g Mascarpone
1 EL Zucker
50 ml Rahm
1 TL Dr. Oetker Bourbon Vanille Extrakt

Dekoration:

2 Beutel Dr. Oetker Knusper Glasur Erdbeeren

1 Vorbereiten:

Den Boden einer Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier auslegen und den Rand mit Dr. Oetker Backspray einsprühen. Einen runden Ausstecher (ca. 6 cm Ø) und einen Spritzbeutel mit Lochtülle (ca. 12 mm Ø) bereitlegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 180 °C**Heißluft 160 °C****2 Biskuit:**

Eier mit Zucker und Vanille Extrakt schaumig aufschlagen. Mehl mit Backpulver und Kakao vermischen, darübersieben und unterheben. Butter mit Raspelschokolade kurz unterrühren. Die Masse in die Springform füllen, glatt streichen und in der unteren Hälfte des vorgeheizten Backofens während 15 - 18 Minuten backen.

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens**Backzeit: etwa 15 - 18 Minuten**

Aus dem vollständig ausgekühlten Kuchenboden mit einem runden Ausstecher 12 Scheiben ausstechen.

3 Crème:

Mascarpone mit Zucker, Rahm und Vanille Extrakt geschmeidig rühren. Die Crème in den Spritzbeutel füllen und auf die Hälfte der Kuchenscheiben spritzen. Die übrigen Scheiben darauf legen und leicht andrücken.

4 Dekoration:

Die Glasur nach Packungsanleitung schmelzen. Die Erdbeeren zur Hälfte in die Glasur tauchen und auf ein Backpapier legen. Die Törtchen ebenfalls auf ein Backpapier geben und mit der übrigen Glasur glasieren. Die Törtchen mit den Erdbeeren verzieren.