

Schwarzwälder Schokoladen-Törtchen

etwa 6 Stück



aufwändig



bis 60 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Für das Backblech:

etwas Fett
Backpapier
Backrahmen
6 Dessertringe (Ø 7,5 cm)
Alufolie

Biskuitteig:

3 Eier (Größe M)
75 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
100 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Füllung:

1 Gl. Sauerkirschen (Abtropfgewicht 350 g)
150 ml Kirschsafte (aus dem Glas)
1 EL Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
2 EL Kirschwasser
75 g Zartbitterschokolade
200 g kalte Schlagsahne

Zum Verzieren:

etwa 125 g Zartbitterschokolade
einige Schokoladenröllchen , schwarz-weiß

1. Vorbereiten: Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Backrahmen (30 x 25 cm) daraufstellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C

Heißluft: etwa 180°C

2. Biskuitteig: Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker und Salz unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig auf dem Blech in dem Backrahmen glatt streichen und auf mittlerer Einschubleiste in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 10 Min.

Backrahmen vorsichtig lösen und entfernen. Die Biskuitplatte auf ein mit Zucker bestreutes Backpapier stürzen und mit dem Papier erkalten lassen.

3. Mitgebackenes Backpapier abziehen. Mit den Dessertringen 12 Kreise aus der Gebäckplatte ausstechen, evtl. die obere Gebäckschicht entfernen. Die Dessertringe auf eine mit Backpapier belegte Platte stellen und je 1 Gebäckboden hineinlegen (6 Stück werden später benötigt).

4. Füllung: Sauerkirschen auf einem Sieb abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen und 150 ml abmessen. Gustin mit etwa 4 Esslöffeln von dem Saft mit

einem Kochlöffel anrühren, übrigen Saft mit Vanillin-Zucker zum Kochen bringen. Angerührtes Gustin unter Rühren zufügen und kurz aufkochen lassen. Kirschen und Kirschwasser unterrühren und in die Dessertringe füllen. Jeweils den zweiten Boden auflegen. Schokolade grob hacken und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Schlagsahne steif schlagen, geschmolzene Schokolade vorsichtig unter die Sahne heben und ebenfalls in die Dessertringe füllen. Törtchen mind. 1 Std. kalt stellen.

5. Verzieren: Schokolade grob zerkleinern und ebenfalls im Wasserbad schmelzen.

Aus doppelt gelegter Alufolie 6 lange Streifen (28 x 7 cm) schneiden und **an den kurzen Seiten zum Festhalten jeweils 1 cm nach hinten knicken**. Jeweils etwa 1-2 Esslöffel Schokolade mit einem Messer auf die Streifen streichen. Schokolade nur so lange fest werden lassen, dass sich die Streifen noch um die Törtchen legen lassen. Törtchen aus den Dessertringen lösen, die Schokostreifen darumlegen und an den geknickten Enden zusammendrücken. Schokoränder fest werden lassen, dann die Alufolie vorsichtig lösen und Törtchen mit den Schokoröllchen garnieren. Törtchen bis zum Verzehr kalt stellen.

Pro Portion / Stück: E: 6 g, F: 24 g, Kh: 64 g, kJ: 2.129, kcal: 508

V max 1 Tag im Voraus