



## Mini Schokotörtchen

*ergibt 8 Minitörtchen ( ca. 4x6 cm)*

### Schokoladenbiskuit:

- 50 g Mehl
- 35 g dunkler Kakao
- 5 Eier Gr. M oder 4 Eier Gr. L
- 10 g feiner Zucker
- 50 g zerlassene Butter

Backofen auf 160 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Eine 20x20 cm Backform mit Backpapier auslegen. Mehl und Kakao vermischen, zweimal durchsieben und beiseite stellen. Ein Wasserbad vorbereiten. Die Eier und den Zucker in eine Schüssel geben und auf's

Wasserbad stellen. Bei mittlerer Hitze mit dem Schneebesen aufschlagen, bis die Eimasse schaumig und heiß ist (ca. 40 Grad). Nun die Schüssel vom Wasserbad nehmen und die Masse mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine aufschlagen, bis sie hell, schaumig und sich verdreifacht hat. Das lange Rühren bewirkt, dass der Biskuit später sehr schön locker wird. Nun siebt ihr die Mehl-Kakaomischung darüber und hebt sie vorsichtig und sorgfältig unter. Nicht zu viel rühren! Ein Drittel des Teiges gebt ihr nun zu der zerlassenen Butter und verrührt alles. Anschließend gebt ihr diese Mischung wieder zurück zum Kuchenteig und hebt sie vorsichtig unter. Jetzt könnt ihr den Teig in die vorbereitete Form gießen und ca. 15-20 Minuten bei 160 Grad backen. Danach vollständig auskühlen lassen.

### **Erdbeerfrosting:**

*Alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben!*

- 150 g Frischkäse
- 40 g weiche Butter
- 2 El. Erdbeermarmelade (oder eine andere Fruchtkonfitüre)
- 80 g Puderzucker
- 1/2 Teel. Vanilleextrakt
- ggf. 1 Tröpfchen rosa Lebensmittelfarbe

Zunächst solltet ihr die Erdbeermarmelade durch ein Sieb streichen, damit die kleinen Samen nicht in das Frosting gelangen. Dann gebt ihr alle Zutaten in eine Rührschüssel und schlagt die Masse, erst bei langsamer, dann bei hoher Geschwindigkeit, locker auf. Füllt das Frosting in einen Spritzbeutel mit französischer Tülle (das ist die mit den vielen kleinen Zacken) und legt den Beutel erst einmal in den Kühlschrank.

### **Fertigstellung:**

Aus dem Biskuit sticht ihr nun 16 kleine Kreise mit ca. 4-5 cm Durchmesser aus. Die Hälfte der Biskuitscheiben mit dem Erdbeerrfrosting bespritzen. Ich schlage vor, zusätzlich ein kleines Stückchen Erdbeere in die Mitte des Frostings zu drücken. So ist der Geschmack der Törtchen später etwas fruchtiger ;-). Anschließend legt ihr jeweils die zweite Biskuitscheibe auf und spritzt abermals Frosting darauf. Die Deko bleibt euch selbstverständlich überlassen. Mein Vorschlag wäre z. B. mit einem winzigen Ausstecher ein Herz aus einer Scheibe Erdbeere auszustechen, Fondantblümchen, Zuckerstreusel oder eben echte kleine Blümchen, so wie ich es dekoriert habe.

*Quelle: Mini Sweets - Fiona Pearce*

© <http://maluskoestlichkeiten.wordpress.com>