



## Schoko-Minz Törtchen

*Mit \* und <sup>1</sup> markierte Links sind Werbelinks (s.u.)*

### **Zutaten für 8 Törtchen**

Verwendete Formen: [Silikonform Stone\\*](#), [Silikonform Petit Fours\\*](#), [Tourbillion 9ml\\*](#)

**WICHTIG!!** Bitte für dieses Rezept ausschließlich Pfefferminzöl für Lebensmittel verwenden (z.B. aus der Apotheke) !!

### **TAG 1**

#### **Sahne-Minz Einlage**

- 50 g Schmand 24%
- 20 g Puderzucker
- 4-6 Tropfen Pfefferminzöl (für Lebensmittel!)
- 120 g Schlagsahne
- 1 ½ Blätter Gelatine

Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Schmand und Puderzucker verrühren. Die Gelatine ausdrücken und in einem kleinen Topf bei milder Hitze auflösen, vom Herd nehmen, nach und nach ein bis zwei Löffeln Schmand einrühren und die Masse dann mit dem restlichen Schmand verrühren. Die Sahne nur cremig schlagen und unter den Schmand heben. Die Masse in 8 Vertiefungen der Silikonform verteilen, glattstreichen und abgedeckt mindestens 4 Stunden einfrieren.

### **Mousse au chocolat**

- 165 g Kuvertüre 70%
- 2 Eigelb
- 15 g Zucker
- 70 g flüssige Sahne
- 70 g Milch
- 1 ½ Blätter Gelatine
- 220 g Schlagsahne
- optional: Pfefferminzöl (wenn man Törtchen mit intensiverem Minzcharakter wünscht. Ich habe meine Törtchen ohne gemacht)

Die Kuvertüre schmelzen. Eigelb, Zucker, Milch und flüssige Sahne in einem Topf bei mittlerer Hitze und unter stetigem Rühren auf 82 Grad erhitzen. Die Masse hat die richtige Konsistenz, wenn man auf einem Löffelrücken mit dem Finger eine Spur durch die Creme ziehen kann und diese nicht mehr zusammenläuft. Die ausgedrückte Gelatine einrühren und die Creme in drei Portionen zur geschmolzenen Kuvertüre geben und diese dabei jedes Mal glattrühren. Anschließend in ein hohes Gefäß füllen und mit dem Stabmixer aufemulgieren. (Wer es wünscht, kann an dieser Stelle die Mousse mit Minzöl aromatisieren) Hat die Schokocreme 45-50 Grad (ggf. etwas nachwärmen), die Sahne nur cremig schlagen und in drei Portionen sorgfältig unterheben. Die Mousse au chocolat bis 1 cm unter den Rand in die acht Vertiefungen der Stone Silikonform füllen. Die eingefrorenen Minzeinlagen aus der Form nehmen und je eines in die Mousse au chocolat drücken. Glattstreichen, mit Folie bedecken und über Nacht einfrieren.

### **Mini Tourbillion aus Minzsahne** *(für die Deko)*

- 80 g Sahne
- 10 g Zucker
- ½ Blatt Gelatine
- 3 -4 Tropfen Pfefferminzöl

Gelatine einweichen. Die Sahne und den Zucker in einem kleinen Topf erhitzen erhitzen und die Gelatine darin auflösen. Minzöl hinzufügen, die Masse in 8 Mini [Tourbillionformen](#)\* verteilen und einfrieren.

### **Schokoladen Glanzglasur**

- 140 g Wasser
- 180 g Zucker
- 40 g dunkler Backkakao
- 5 Blätter Gelatine
- 80 g flüssige Sahne

Die Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen. Den Zucker mit dem Wasser in einem Topf auf gut 100 Grad bringen und 1-2 Minuten kochen lassen. Den Topf vom Herd ziehen, den Kakao und die ausgedrückte Gelatine in der heißen Flüssigkeit auflösen. Die Sahne hinzufügen und das ganze mit einem Stabmixer aufemulgieren. Die Glasur noch einmal durch ein Sieb gießen und abgedeckt über Nacht abkühlen lassen.

## **Bretonischer Schokomürbeteig** (William Curley)

- 10 g dunkle Kuvertüre 70%
- 165 g weiche Butter
- 100 g Puderzucker
- 2 Eigelb
- 100 g Mehl
- 20 g dunkler Backkakao
- 35 g gemahlene Mandeln
- 1,5 g Salz

Die Kuvertüre schmelzen. Die Butter mit dem Puderzucker sehr schaumig schlagen. Die Eigelbe einrühren. Mehl und Kakao über die Masse sieben und zusammen mit dem Salz und den gemahlenden Mandeln mit dem Teigschaber unterheben. Den Teig auf eine Platte legen, etwas flach drücken und abgedeckt 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Danach den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze aufheizen. Den Teig zwischen zwei Blättern Backpapier gleichmäßig ca. 6 mm dick ausrollen und 20-25 Minuten backen. Einen Moment abkühlen lassen und dann mit einem 7 cm ø Ausstecher 8 Kreise für die Törtchenböden ausstechen. Diese komplett auskühlen lassen und in einem gut verschlossenen Behälter über Nacht im Kühlschrank aufbewahren.

## **TAG 2**

### **Fertigstellung**

- 2 Essl. geschmolzene dunkle Kuvertüre
- 2-3 Essl. gehackte Mandeln
- [weißes Velvetspray\\*](#), [Perlglanzpunder\\*](#), silberne Zuckerkugeln (werden nur für die Tourbillions benötigt)

Die Ränder der Teigkreise mit der geschmolzenen Kuvertüre bestreichen und danach sofort in die gehackten Mandeln drücken. Im Kühlschrank fest werden lassen. Die Schokoladen Glanzglasur in der Mikrowelle oder über einem Wasserbad auf 40 Grad erwärmen, so dass sie sich wieder verflüssigt. Wenn sie wieder auf 30-32 Grad abgekühlt ist, ist sie bereit zum Gießen. Dann die fertigen Teigkreise bereit stellen. - Die gefrorenen Schoko-Minz Törtchen aus der Form befreien und auf ein Rost, das über einer flachen Schale liegt, legen. Die Törtchen gleichmäßig mit der Glasur übergießen, dabei darauf achten, dass die Törtchen komplett bedeckt sind! Das Aufsetzen auf die Teigböden funktioniert am besten, in dem man einen Zahnstocher in die Mitte des Törtchens sticht, diesen mit einer Hand anfasst, dann das Törtchen unten mit einer kleinen Palette anhebt und auf einen der Böden positioniert. Ich habe immer nur vier Törtchen zur Zeit fertiggestellt. So kommt man nicht in Stress ;-)

Die gefrorenen Tourbillions auf eine mit Folie bedeckte Platte legen und mit weißem Velvetspray besprühen (Anleitung auf der Flasche beachten!). Tipp: Um keine Sauerei in der Küche zu haben, geht man am besten nach draußen oder hält die Form in die Spülmaschine ;-). Anschließend mit Perlglanzpunder bestäuben und die Tourbillions mithilfe eines Zahnstochers auf den Törtchen verteilen. Eine silberne Zuckerperle aufsetzen. Je nach Raumtemperatur sind die Törtchen nach 1-2 Stunden aufgetaut und können serviert werden. Am selben Tag serviert sind sie am schönsten.