

Mini-Törtchen

**Kleine Törtchen, grosser Auftritt.
Liebevoll gebacken und phantasievoll dekoriert.
Besonders der Teig
verzaubert nicht nur Naschkatzen.**

Zutaten

für eine Form von 26×26 cm

Teig

200 g dunkle Schokolade
250 g Butter
3 Eier
100 g Zucker
100 g Mandeln, gemahlen

Creme

100 g dunkle Schokolade
70 g Rahm
30 g Frischkäse

Deko

60 g Marzipan
60 g Fondant, purpur
Spritzglasur
Zuckerkleber
Zuckerperlen

Zubereitung

Etwa 1½ Stunden + 25 Minuten backen + Kühlzeiten

- 1** Für den Teig die Schokolade mit der Butter im Wasserbad schmelzen und abkühlen lassen. Die Eier mit dem Zucker 5–10 Minuten hell und cremig rühren. Die Schokoladenbutter unterrühren. Mandeln zügig unterrühren. Im vorgeheizten Backofen bei 170°C etwa 25 Minuten backen. Auskühlen lassen.
- 2** Für die Creme Schokolade in Stücke hacken. Rahm in einem Topf zum Kochen bringen, von der Herdplatte nehmen und die Schokolade einrühren. Gut abkühlen lassen. Danach den Frischkäse dazugeben und mit dem Handmixer auf höchster Stufe 1 Minute aufschlagen.
- 3** Kuchen mit einem 5-cm-Rundausstecher ausstechen, je 2 pro Törtchen.
- 4** Die Kuchenschichten mit der Creme zusammensetzen. Die Törtchen rundum ca. 2 mm dick mit der Creme gleichmässig einstreichen und 1 Stunde kühl stellen.
- 5** Zuerst Marzipan dünn ausrollen und die Törtchen damit eindecken, mit wenig Wasser befeuchten. Fondant etwa 3 mm dick und grösser als die Törtchen auswallen. Damit der Fondant nicht klebt, eine Silikonmatte unterlegen oder die Arbeitsfläche mit Puderzucker bestäuben. Dann vorsichtig über die Törtchen ausbreiten. Mit dem Spachtel leicht andrücken, glatt streichen und die überstehenden Reste abschneiden. Nach Belieben verzieren.

