

# 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.

