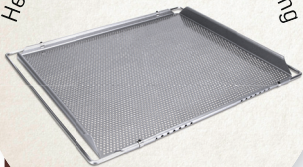


Herdbackblech mit Spezial-Lochung



Art.-Nr. 661141



STÄDTER®

Schokomousse-Törtchen

FÜR 6 TÖRTCHEN | ARBEITSZEIT: 45 MIN. | PLUS KÜHLZEIT

Zutaten für den Biskuit: 200 g STÄDTER Biskuit-Mix, 35 ml Wasser, 2 Eier, 30 g aufgelöste Butter, 1 EL Kakaopulver | **Zutaten für die Schokomousse:** 500 ml Schlagsahne, 125 g STÄDTER Sahnefest Schokolade, 100 ml Wasser, Erdbeeren | **Zutaten für die Schokoglasur:** 75 ml Schlagsahne, 15 g Zucker, 15 g Honig, 1 Blatt Gelatine, 150 g Vollmilchkuvertüre, 30 g Zartbitterkuvertüre

Zubereitung:

Für den Biskuit den STÄDTER Biskuit-Mix zusammen mit dem Wasser und den Eiern für 5-10 Minuten aufschlagen. Dann bei langsamster Stufe zuerst die flüssige Butter, dann das Kakaopulver unterrühren. Die Biskuitmasse auf eine Backmatte streichen und im vorgeheizten Ofen bei 220 °C Ober-/Unterhitze oder 200 °C Umluft für 10 Minuten backen. Anschließend vollständig auskühlen lassen und mit einem Kreisausstecher Kreise ausstechen. Für die Schokomousse die Schlagsahne aufschlagen. Das STÄDTER Sahnefest mit dem Wasser mischen und unter die aufgeschlagene Sahne heben. Um die Törtchen zusammenzusetzen einen Dessertring mit Dessert-Randfolie auskleiden. Eine ausgestochene Biskuitscheibe unten auf den Boden geben.

Jetzt die Erdbeeren halbieren und mit der Schnittstelle nach Außen an den Dessertring drücken. Die Schokomousse in einen Spritzbeutel geben und die Törtchen mit der Mousse auffüllen, bis die Erdbeeren bedeckt sind. Mit einer zweiten Biskuitscheibe abschließen und in den Kühlschrank stellen.

Währenddessen die Schokoglasur herstellen. Hierfür die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Schlagsahne, den Zucker und den Honig erwärmen, aufgeweichte Gelatine zugeben und verrühren.

Dann alles zu der gehackten Vollmilch- und Zartbitterkuvertüre geben. Für eine kurze Zeit stehen lassen, dann mit einem Mixer mixen. Die Törtchen aus dem Kühlschrank nehmen und die Glasur vorsichtig auftragen. Jetzt sollten die Törtchen nochmals in den Kühlschrank. Zur Fertigstellung der Törtchen, den Dessertring vorsichtig abziehen und die Dessert-Randfolie lösen.

Mit einer Erdbeere dekorieren.