

ESPRESSO-CREMETÖRTCHEN

Tortine al caffè

- 1 Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Formchen auf ein Backblech stellen.
- 2 Für den Teig in einer Kasserolle die Butter schmelzen, dann etwas abkühlen lassen. In einer Rührschüssel die Eier zusammen mit dem Zucker in ca. 5 Min. hellcremig aufschlagen. Das Mehl, die Mandeln und das Espresso-pulver miteinander mischen und darunterheben. Zum Schluss die geschmolzene Butter unterrühren.
- 3 Den Teig gleichmäßig auf die Formchen verteilen. Das Blech in den vorgeheizten Ofen (Mitte) schieben und die Törtchen darin ca. 25 Min. backen.
- 4 Die Törtchen aus dem Ofen nehmen und ca. 10 Min. abkühlen lassen, dann aus den Formchen lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
- 5 Inzwischen für die Espressocreme die Nugat- und die Zartbitterschokolade in Stücke brechen. In einem Topf die Sahne mit dem Espessopulver erhitzen und die Schokolade darin unter Rühren schmelzen.
- 6 Den Topf vom Herd nehmen und die Schokoladen-sahne mit dem Rührbesen des Handrührgeräts ca. 1 Min. gut durchrühren. Anschließend die Creme abkühlen lassen und ca. 2 Std. kühl stellen.
- 7 Anschließend die Espressocreme luftig aufschlagen. Die Törtchen waagrecht durchschneiden und die unteren Hälften mit einem Drittel der Creme bestreuen. Die oberen Hälften daraufsetzen und die Törtchen rundum mit Espressocreme einstreichen.
- 8 Die restliche Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und rosettenartig Tupfen auf die Törtchen spritzen. Die Schoko-Espressoohnen mittig daraufsetzen und die Törtchen bis zum Servieren kühl stellen.

Für 12 Stück
 Zubereitungszeit ca. 30 Min.
 Backzeit 25 Min.
 Kühlzeit 2 Std.
 pro Stück ca. 270 kcal

Für den Teig:
 30 g Butter
 3 Eier (M)
 90 g Zucker
 50 g Mehl
 50 g gemahlene Mandeln
 1 TL Instant-Espressopulver

Für die Espressocreme:
 100 g Nugatschokolade
 50 g Zartbitterschokolade
 300 g Sahne
 2 TL Instant-Espressopulver

Außerdem:
 12 Mini-Formchen
 Spritzbeutel mit Lochtülle
 12 Schoko-Espressoohnen

BOLCI

