

Herzige Törtchen

ca. 10 Stück



gelingt leicht

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Crunch-Boden:

150 g Dr. Oetker Vitalis Weniger Süß Knusper Pur
80 g Dr. Oetker Kuchen Glasur Kakao
50 g Dr. Oetker Nuss Nougat

Zum Belegen und Verziern:

ca. 600 g halbierte Erdbeeren
Dr. Oetker Kuchen Glasur Kakao
Tropfen Rum

Erdbeer-Vanille-Creme:

100 g Erdbeeren
1 EL Zitronensaft
200 ml flüssiges Schlagobers
1 Pkg. Dr. Oetker Mousse à la Vanille

1 Vorbereiten:

Auf einem Backpapier mit Bleistift und mithilfe eines Ausstechers (8 cm Ø) 10 Herzen aufzeichnen.

2 Crunch-Boden:

Das Müsli in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Teigroller grob zerkleinern. Glasur mit Nuss-Nougat verrühren. Das zerkleinerte Müsli mit Nougat-Glasurmasse verrühren. Die Masse mit 2 Kaffeelöffeln und mithilfe des Herzausstechers auf den gezeichneten Herzen aufteilen und etwas andrücken. Die Herz-Törtchen ca. 45 Min. kalt stellen.

3 Belag:

Glasur mit Rum zu dickflüssiger Konsistenz verrühren und in ein Spritztütchen füllen. Etwas Glasur am Rand der Herzen aufspritzen und die Erdbeerhälften mit der Schnittfläche nach außen aufsetzen.

An den Rundungen der Herzen die Erdbeerhälften in Form schneiden. Die 10 Herzen fertig stellen und zum Festwerden ca. 45 Min. kalt stellen.

4 Mit der übrigen Glasur Herzen oder beliebige Ornamente auf Backpapier spritzen und kalt stellen.

5 Erdbeer-Vanille-Creme:

Erdbeeren mit Zitronensaft pürieren. Moussepulver mit Schlagobers nach Packungsanleitung zubereiten. Das Erdbeerpüree kurz unterrühren. Die Creme in einen Spritzbeutel ohne Tülle geben und in die vorbereiteten Erdbeer-Herzrahmen spritzen. Die Herzen ca.1 Std. kalt stellen.

6 Die Törtchen mit den Schoko-Ornamenten beliebig verzieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Frisch zubereitet schmecken die Herztörtchen am besten.
- Für den Crunch-Boden kann jedes beliebige Dr. Oetker Müsli verwendet werden.