

Preiselbeertörtchen

6 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Marzipan-Sandmasse:

150 g Dr. Oetker Lübecker
Marzipan-Rohmasse
20 ml Wasser
1 Prise Salz
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
4 Dotter (Größe M)
4 Eiklar (Größe M)
80 g Zucker
60 g glattes Mehl
20 g Speisestärke
30 g flüssige Butter
150 g abgetropftes
Preiselbeerkompott

Zum Tränken:

50 ml Obstler
30 ml Preiselbeersaft

Buttercreme:

½ Pkg. Dr. Oetker Tortencreme
klassische Art
⅓ l Milch
125 g weiche Butter
70 g gesiebter Staubzucker

Zum Verzieren:

Buttercreme
Dr. Oetker Streudekor Super Girl

1 Marzipan-Sandmasse:

Für die Masse Marzipan mit Wasser, Salz, Vanillin-Zucker und Zitronenschale mit dem Handmixer (Rührstäbe) glatt rühren. Die Dotter einzeln einrühren. Eiklar aufschlagen, den Zucker nach und nach dazugeben und steif schlagen. Den Eischnee mit dem Kochlöffel unterheben. Mehl mit Stärke vermischen, darübersieben und mit Butter unterheben. Die Preiselbeeren kurz einrühren.

2 Die Masse in einen Spritzbeutel ohne Tülle füllen und in befettete, bemehlte Darioformen oder konische Kaffeetassen füllen.

Die Formen auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C
Backzeit: ca. 25 Minuten

3 Zum Tränken:

Obstler mit Preiselbeersaft verrühren und die lauwarmen Törtchen damit tränken.

4 Buttercreme:

Für die Creme Tortencremepulver mit Milch verrühren und ca. 10 Min. stehen lassen. Butter mit Staubzucker schaumig aufschlagen. Die gestockte Creme löffelweise zur aufgeschlagenen Butter-Zucker-Mischung geben. Die erkalteten Törtchen mit 2/3 der Buttercreme bestreichen.

5 Zum Verzieren:

Die übrige Buttercreme in einen Spritzbeutel mit Rosentülle füllen. Auf einen Rosennagel einen Tupfen Creme aufspritzen. Den Rosennagel drehen, während man mit der Rosentülle eine Buttercremerose aufspritzt. Den Rosennagel mit der Buttercremerose in Styropor stecken und ca. 15 Min. tiefkühlen. Die Buttercremerose mit einem scharfen Messer von den Rosennägeln lösen und auf die Törtchen geben.

6 Die Törtchen vor dem Servieren mit Streudekor bestreuen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Eine Darioform ist eine kleine, glatte, konische, nach oben breiter werdende, runde Portionsform. Eine Rosentülle ist unverzichtbar beim Aufspritzen von Buttercremerosen. Buttercremerosen werden durch Drehen des Rosennagels bzw. des umwickelten Eies aufgespritzt.
- Statt einem Rosennagel kann man auch ein Ei mit Alufolie umwickelt verwenden.
- Spritzbeutel mit kleiner Tülle rüsten und die größere überstülpen.