

Schoko-Cappuccino-Törtchen

ca. 10 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Reiswaffel-Masse:

50 g zerbröselte, ungesalzene Reiswaffeln
200 g Dr. Oetker Kuchen Glasur
Kakao

Cappuccino-Creme:

2 Eiklar (Größe M)
60 g Zucker
100 g erweichte Milkschokolade
4 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine
5 EL Rum
1 EL Instant-Kaffeepulver
¼ l geschlagenes Schlagobers

Zum Verzieren:

kandierte Kirschen
Dr. Oetker Feine Mokkabohnen

1 Reiswaffel-Masse:

Für die Masse die Reiswaffelbrösel mit Glasur vermischen. Einen Ausstecher (6 cm Ø) auf Backpapier stellen und ca. 1 EL Masse einfüllen. Die Masse mit einem kleinen Löffel glatt drücken und den Ausstecher abheben. Diesen Vorgang so lange wiederholen, bis die Masse aufgebraucht ist. Die Reis-Schokoscheiben ca. 1 Std. kalt stellen.

2 Cappuccino-Creme:

Für die Creme Eiklar mit Zucker im warmen Wasserbad aufschlagen und zu steifem Schnee kalt schlagen. Die Schokolade einrühren. Die Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten, mit Rum und Löskafee erwärmen und unterrühren. Das Schlagobers unter die zu gelieren beginnende Schoko-Kaffeecreme heben.

Die Creme in einen Spritzbeutel mit mittlerer glatter Tülle füllen. Je einen großen und einen kleinen Tupfen auf die Reis-Schokoscheiben spritzen.

3 Zum Verzieren:

Die Törtchen mit Kirschen und Mokkabohnen verzieren.



Dr. Oetker Österreich

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Creme kann auch mit Dr. Oetker Tortencreme klassische Art nach Packungsanleitung zubereitet werden.



© Dr. Oetker GmbH · Postfach 19 · 9500 Villach, Austria · www.oetker.at
E-Mail: service@oetker.at · Tel. (innerhalb Österreichs) 04242/55 4 54-33