

# Schokotörtchen mit Knusperglasur

ca. 6 Stück



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Schoko-Sandmasse:

2 Eier (Größe M)  
1 KL Dr. Oetker Bourbon Vanille Extrakt  
80 g Zucker  
80 g gesiebttes glattes Mehl  
1 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver  
10 g Backkakao  
50 g flüssige Butter  
25 g Dr. Oetker Raspelschokolade Zartbitter

### Mascarpone-Creme:

100 g Mascarpone  
50 ml flüssiges Schlagobers  
1 KL Dr. Oetker Bourbon Vanille Extrakt  
1 EL Zitronensaft

### Zum Verzieren:

200 g Dr. Oetker Kuchen Glasur Kakao  
Erdbeeren  
1 EL Dr. Oetker Haselnuss Krokant

## 1 Schoko-Sandmasse:

Für die Masse Eier mit Zucker und Vanille Extrakt mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Mehl mit Backpulver und Kakao vermischen, darüber sieben und mit dem Kochlöffel unterheben. Butter mit Raspelschokolade kurz unterrühren.

## 2 Die Masse in eine befettete, bemehlte Springform (26 cm Ø) füllen und glatt streichen.

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

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: 15 - 18 Minuten**

## 3 Aus dem erkalteten Kuchenboden mit einem runden Ausstecher 12 Scheiben (ca. 6 cm Ø) ausstechen.

## 4 Mascarpone-Creme:

Für die Creme die Zutaten verrühren. Die Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (ca. 12 mm Ø) füllen und auf die Hälfte der Kuchenscheiben aufspritzen. Die übrigen Scheiben darauf legen und leicht andrücken.

5 Zum Verzieren:

Die Glasur erwärmen und mit Krokant verrühren. Die Erdbeeren zur Hälfte in die Glasur tauchen und auf ein Backpapier legen. Die Törtchen ebenfalls auf ein Backpapier geben und mit der übrigen Glasur glasieren. Die Törtchen mit den Erdbeeren verzieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Kuchenreste z. B. für Cake Pops auf Vorrat tiefkühlen.