

# Tarteletts mit Himbeer-Obers und Baiser

6 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### All-in-Masse:

100 g glattes Mehl  
1 ½ gestr. KL Dr. Oetker  
Backpulver  
80 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
2 EL gesiebter Backkakao  
3 Eier (Größe M)  
2 EL Speiseöl  
1 EL Essig

### Baiser-Belag:

200 ml flüssiges Schlagobers  
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif  
150 g tiefgekühlte Himbeeren  
50 g grob gebrochenes Baiser

- 1 All-in-Masse:**  
Für die Masse Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) zu einer glatten Masse verrühren.
- 2** Die Masse in befettete, bemehlte Torteletts-Formen (10 cm Ø) füllen und glatt streichen.
- 3** Die Formen auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 20 Minuten**

- 4** Die noch heißen Törtchen-Böden auf ein mit Backpapier ausgelegtes Kuchengitter stürzen und erkalten lassen.

**5 Baiser-Belag:**

Für den Belag Schlagobers mit Sahnesteif aufschlagen. Angetaute Himbeeren und 2/3 der Baiser-Brösel unterheben. Das Himbeer-Obers auf die Torteletts aufteilen und mithilfe eines Tafelmessers kuppelförmig verstreichen.

**6** Mit den zur Seite gegebenen Baiser-Bröseln bestreuen und servieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Törtchen-Böden sind ungefüllt zum Tiefkühlen geeignet.