

Törtchen nach Sacher Art

ca. 12 Stück



etwas Übung erforderlich

☉ ☾ bis zu 80 Min.



Zutaten:

Sandmasse:

160 g weiche Butter
160 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
4 Dotter (Größe M)
150 g flüssige Zartbitterkuvertüre (30 Grad)
100 g Semmelbrösel
4 Eiklar (Größe M)

Marmelade-Füllung:

3 EL Marillenmarmelade

Schoko-Glasur:

90 ml Wasser
60 g Zucker
200 g klein gehackte Zartbitterkuvertüre

Zum Aufspritzen und Dekorieren:

100 ml flüssiges Schlagobers
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 KL Backkakao
1 Pkg. Dr. Oetker Schoko-Dekor Herzen

1 Sandmasse:

Butter mit Zucker und Vanillin-Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig rühren. Die Dotter einzeln einrühren. Kuvertüre mit Semmelbröseln mit dem Kochlöffel unterrühren. Eiklar steif schlagen und unterheben.

2 Die Masse in eine befettete, bemehlte Muffinform 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: ca. 35 Minuten

3 Die abgekühlten Törtchen auf ein mit Backpapier belegtes Kuchengitter stürzen. Die erkalteten Törtchen 1-mal waagrecht durchschneiden.

4 Marmelade-Füllung:

Die Marmelade glatt rühren. Die Muffins damit zusammensetzen und auf ein Backpapier geben.

5 Schoko-Glasur:

Wasser mit Zucker in einen Topf geben und so lange kochen, bis sich der Zucker gelöst hat. Vom Herd nehmen, ca. 5 Min. abkühlen lassen und die Kuvertüre einrühren. Die Törtchen mit Glasur überziehen.

6 Zum Aufspritzen und Dekorieren:

Schlagobers mit Vanillin-Zucker und Kakao steif schlagen. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle (8 mm Ø) geben und Rosetten auf die Törtchen spritzen.

7 Die Törtchen vor dem Servieren mit Schoko-Herzen dekorieren.