

Vanilla-Drip-Törtchen

6 Stück



gelingt leicht

up to 40 Min.

**Zutaten:****Zum Vorbereiten:**

etwa 440 g fertige Biskuit-Böden

Creme:

1 Pkg. Dr. Oetker Tortencreme
klassische Art
200 g weiche Butter
300 ml kalte Milch
5 ml Dr. Oetker Madagaskar
Bourbon Vanille Extrakt
Dr. Oetker Back- & Speisefarben

Fruchteinlage:

3 EL samtiger Waldfrucht-
Fruchtaufstrich

Zum Glasieren:

100 g gehackte Zartbitter-
Kuvertüre
75 g Butter

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Streudekor Super Hero

1 Zum Vorbereiten:

Aus den Biskuitböden 18 Taler (ca 6 cm Ø) ausstechen.

2 Creme:

Tortencremepulver mit Butter, Milch und Vanille-Extrakt nach Packungsanleitung zubereiten und mit Speisefarbe einfärben. Die Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (12 mm Ø) füllen.

3 Fruchteinlage:

6 Dessertringe (7,5 cm Ø) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech stellen. Eine dünne Schicht Creme in die Dessertringe spritzen. Einen kleinen Klecks Fruchtaufstrich daraufgeben und einen Törtchenboden mittig darauflegen. Den Vorgang mit den beiden weiteren Schichten wiederholen. Den letzten Boden so weit in die Creme drücken, dass dieser mit den Förmchen abschließt. Die Törtchen mind. 3 Std. tiefkühlen. Die übrige Creme kalt stellen.

④ Zum Glasieren:

Kuvertüre mit Butter unter Rühren über Dampf (Wasserbad) schmelzen. Die Hälfte der Glasur in ein Spritztütchen geben. Die Törtchen ein paar Minuten antauen lassen und so aus den Förmchen drücken, dass die Böden unten sind. Mit der übrigen Creme den Rand dünn einstreichen. Ca. 1 EL der Glasur auf der Tortenoberfläche geben. Die Glasur so auf den Rand geben, dass diese tropfenförmig an den Törtchen abrinnt. Vor dem Festwerden der Glasur mit Streudekor verzieren.

⑤ Bis zum Servieren kalt stellen und ca. 20 Min. vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Creme lässt sich gut verstreichen, wenn das Messer vorher in heißes Wasser getaucht wird.