



# DOMINO-TÖRTCHEN

## ZUTATEN:

35 Stück, oval, 6,5 x 4,0 cm

### Gewürzboden (zwei 60/40er Bleche)

14906 Gewürzkuchen	125 g
Zucker	335 g
Weizenmehl	360 g
Speiseöl	335 g
Vollei	335 g
Milch	210 g
38708 Powerfüllung Amarena-Kirsch	350 g

### Wiener Mandel-Sahne

24204 Konditoreipaste Wiener Mandel	85 g
37866 Sanettlösung, Sanett (Zubereitung siehe Etikett)	170 g
Zucker	70 g

Sahne, geschlagen,  
ungesüßt 1.425 g

Marzipan, angewirkt 350 g


### Überzug


Sahne	215 g
36818 Schokoladino	430 g
37866 Sanettlösung, Sanett (Zubereitung siehe Etikett)	55 g

### Dekor

19190 Dekor Knusperstern	35 St.
19140 Dekor Mini-Späne Karamellgeschmack	35 g
Goldpulver	nach Bedarf

## ARBEITSWEISE:

 ca. 180° C

 ca. 10 Min.

Gewürzkuchen, Zucker und Weizenmehl mischen, dann die restlichen Zutaten zugeben und 5 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit verrühren. Je 850 g Masse in ein 60/40er Blech füllen, glattstreichen und abbacken. Aus den ausgekühlten Böden 70 ovale Böden ausstechen.

Die ovalen Formen mit Tortenrandfolie auslegen und die Böden einlegen. Je 10g Powerfüllung Amarena-Kirsch eindressieren. Je 30 g der angerührten Wiener Mandel-Sahne einfüllen, einen zweiten Boden einlegen und mit der restlichen Sahne auffüllen und gefrieren.

Marzipan ausrollen, oval ausstechen und auf die Törtchen legen. Für den Überzug Sahne kochen, mit Schokoladino mischen und anschließend die Sanettlösung unterrühren. Die Törtchen damit überziehen und ausgarnieren.



### Frohe Festtage:

Gewürzkuchen (14906) glänzt mit vielfältigen Winteraromen von süßen Zimt- und kräftigen Kakaonoten bis zur leichten Anis-Muskat-Abrundung.