



OSTERTÖRTCHEN

ZUTATEN:

35 Stück, oval, 6,5 x 4,0 cm

Schokoboden (60/40er Blech)

40222 Sacher Mix	500 g
Speiseöl	150 g
Wasser	250 g
72404 Tonkabohne	10 g

Eierlikör-Sahne

16966 Fond Royal CL	
Typ Eierlikör	170 g
Wasser	105 g
Eierlikör	105 g
Sahne, geschlagen, ungesüßt	850 g

Brombeer-Sahne

12466 Fond Royal CL	
Neutral	140 g
27304 Konditoreipaste	
Brombeere	50 g
Wasser	175 g
Sahne, geschlagen, ungesüßt	700 g

Dekor

31018 Topglanz	230 g
27304 Konditoreipaste	
Brombeere	10 g
04901 Dekor Eierlikörflasche	35 St.
Brombeeren, frisch	35 St.

ARBEITSWEISE:

ca. 190° C ca. 10 Min.

Alle Zutaten für den Schokoladenboden im langsamen Maschinengang für 4 Minuten verrühren und in einem 60/40er Blech abbacken. Aus dem ausgekühlten Boden ovale Böden ausstechen.

Die ovalen Formen mit Tortenrandfolie auslegen und die Böden einlegen. Je 35 g angerührte Eierlikör-Sahne einfüllen und mit einem Löffel bis zur oberen Kante ziehen, so dass der gesamte Rand mit Sahne bedeckt ist. Die Brombeer-Sahne anrühren, die Törtchen damit auffüllen und frieren.

Die Törtchen mit marmoriertem Topglanz abglänzen, aus der Form entnehmen und ausgarnieren.



Geschmack voll Tradition:

Cremig-feine Kreationen mit Fond Royal CL Typ Eierlikör (16966) begeistern Jung und Alt.