

Champagner-Törtchen (7 Stück)



Teig:

6 Eier
1 Prise Salz
180 g Zucker
1 EL Vanillezucker
2 EL heißes Wasser
180 g Mehl
1,5 TL Backpulver
2 EL Sekt

Füllung:

300 g weiße Schokolade
225 g Mascarpone
80 ml Sekt
100g Sahne

Waldbeermarmelade (oder Püree
aus 1 Pkg Waldbeeren TK + 1 EL Puderzucker)

Sonstiges:

Silvester-Kekse, oder kleine Marzipanschweine



So geht's

Eier trennen. Eiweiß mit einer Prise Salz sehr steif schlagen und beiseite stellen. Eigelb, Zucker, Vanillezucker in eine Schüssel geben. Mit dem Handrührgerät weißschaumig aufschlagen. 2 EL heißes Wasser zugeben (das führt dazu, dass sich der Zucker besser löst).

Eiweiß vorsichtig mit einem Teigschaber unterziehen. Mehl abwiegen, mit Backpulver mischen, sieben und auf zwei Mal vorsichtig unterheben.

Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 25 min backen.

Auskühlen lassen und 21 Kreise ausstechen (Durchmesser 7,5 cm). Beiseite stellen.

Füllung wie folgt herstellen. Schokolade über dem Wasserbad schmelzen. Mascarpone mit Sekt cremig rühren und die geschmolzene Schokolade unterrühren. Etwas abkühlen lassen. Sahne steif schlagen und unterziehen. Masse kühl stellen bis sie fest wird (am Besten über Nacht).

Kurz vor dem Füllen der Törtchen die Masse mit dem Handrührgerät noch einmal aufschlagen und in einen Spritzbeutel füllen.

Die Törtchen zusammensetzen. Pro Törtchen werden 3 Böden gebraucht. Einen Boden auf ein Teller setzen einen Kreis mit der Sektfüllung darauf spritzen und in die Mitte einen Kleks Waldbeermarmelade darauf geben. Nächsten Boden aufsetzen und erneut einen Ring aufspritzen. Waldbeermarmelade in die Mitte und Deckel aufsetzen. Alle Törtchen so zusammenbauen und für ca. 30 min kühlen.

Statt Waldbeermarmelade könnt ihr auch ein Püree aus TK-Waldbeeren und 1 EL Puderzucker herstellen. Waldbeeren auftauen lassen, Saft auffangen und anderweitig verwenden. Früchte mit Puderzucker pürieren und in die Törtchen füllen.

Nun mit der restlichen Creme die Törtchen rundum einstreichen und oben die Tupfen aufsetzen. Erneut kühlen, und kurz vor dem Servieren jeweils einen Silvester-Keks auf die Törtchen geben.