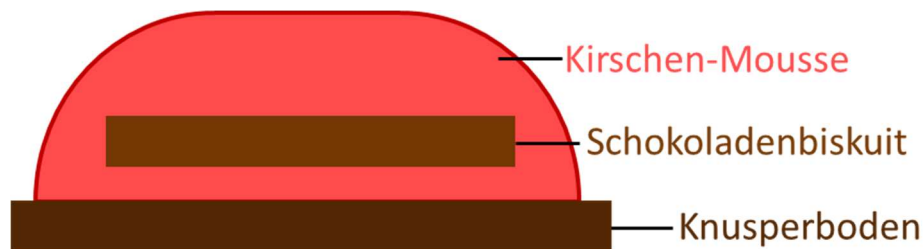


Kirschen-Schoko-Törtchen



Kokos-Schoko Sablée (adaptiert von Empreinte Sucrée):

Zutaten

150 g weiche Butter
90 g Zucker
2 Eigelb (40 g)
20 g Kakaopulver
80 g gemahlene Kokosraspel
120 g Mehl
1 Prise Salz

Zubereitung

Ofen auf 170°C vorheizen.

Butter, Zucker und Eigelb miteinander verrühren. Kokosraspel und Kakaopulver dazugeben und verrühren. Zum Schluss das Mehl und das Salz dazugeben und zu einem homogenen Teig vermengen. Den Teig zwischen zwei Lagen Backpapier auf 5-8mm Dicke auswallen. Für 10-15 Minuten backen. Solange der Teig noch heiss ist, mit einem Förmchen die gewünschte Form ausstechen.

Schokoladenbiskuit

Zutaten

50 g Zucker
2 Eigelb
2 Eiweiss
1 Prise Salz
1 EL Zucker
50 g Mehl
1.5 EL Schokoladenpulver

Zubereitung

Zucker und Eigelbe in einer Schüssel mit den Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 5 Min. rühren, bis die Masse heller ist.

Eiweisse mit dem Salz steif schlagen. Den Zucker beigeben, weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt.

Das Kakaopulver zum Mehl sieben, mischen, mit dem Eischnee auf die Masse geben, mit dem Gummischaber sorgfältig darunterziehen. Masse auf einem mit Backpapier belegten Blechrücken ausstreichen.

Backen: ca. 6 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

Kirschen-Mousse

Kirschenpüree zubereiten: Kirschen mit der halben Menge Zucker aufkochen und 15 Minuten köcheln lassen. Danach die Kirschen pürieren.

Zutaten

150 g Kirschenpüree
4 g Gelatine (in kaltem Wasser eingeweicht)
125 g Sahne

Zubereitung

Das Kirschenpüree erwärmen und die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Auf 35°C abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die Sahne flaumig schlagen. Sobald die Kirschenmasse abgekühlt ist, die Sahne vorsichtig unterheben.

Spiegelglasur (von [Malu's Köstlichkeiten](#))

Zutaten

5 Blätter Gelatine
125 g Glucosesirup
63 g Wasser
125 g Zucker
83 g gezuckerte Kondensmilch
125 g weisse Schokolade

Zubereitung

Die Gelatineblätter in reichlich kaltem Wasser einweichen. In der Zwischenzeit den Glucosesirup, das Wasser und den Zucker in einem Topf erhitzen. Sobald sicher der Zucker gelöst hat und eine Temperatur von 100°C erreicht wurde zuerst die Kondensmilch unterrühren und anschliessend die ausgedrückte Gelatine in der noch heissen Mischung auflösen. Nun noch die Schokolade dazugeben, etwas warten bis die Schokolade weich wird und dann langsam rühren, bis die Glasur homogen ist. Am besten die Glasur am Vortag vorbereiten und über Nacht im Kühlschrank aufbewahren.

Aufbau

Die Silikonform zu 2/3 mit Kirschenmousse füllen. Aus dem Schokoladenbiskuit Kreise ausstechen, welche etwas kleiner sind als die Silikonform. Die Biskuits gut in das Mousse drücken. Die Form mit Mousse bis zum Rand füllen. Die Törtchen in diesem Status einfrieren, am besten über Nacht.

Wenn die Törtchen fertig gestellt werden sollen, zuerst die Glasur erwärmen bis sie flüssig ist (Mikrowelle oder Wasserbad). Sobald die Glasur auf 30°C abgekühlt ist, können die Törtchen aus der Tiefkühler geholt werden. Die Glasur über die Törtchen giessen, abtropfen lassen und auf einem Knusperboden platzieren. Nach Belieben dekorieren.