



## Karamell-Schokoladen Törtchen

Zutaten für 5 Törtchen der Form [Russian Tale](#)\*

### Schokoladenkugeln für die Einlage

Verwendete Form: [Mini Trüffel](#)\*

- 80 g Schokolade/Kuvertüre 70%
- 50 g flüssige Sahne
- 100 g Schlagsahne
- 1 El. Likör (Kakaolikör, Baileys ...)

Schokolade/Kuvertüre fein hacken. 50 g Sahne kurz aufkochen und über die Schokolade gießen. Kurz warten, dann verrühren und den Likör hinzufügen. 100 g Sahne cremig schlagen und, wenn die Schokoladenmasse etwa 40-45 Grad hat, unterheben. Die Schokoladenmousse in 5 Vertiefungen der Silikonform gießen und mindestens 4 Stunden einfrieren. Die Menge ist reichlich für die kleinen Kügelchen! Reste einfach in ein Schälchen füllen und als Dessert vernaschen.

### Pekambrownieteig

- 60 g Butter
- 75 g Schokolade 70 %
- 2 Eier Gr. M
- 60 g Zucker
- 1 El. Mehl
- 1 Prise Salz
- 25 g gehackte Pekannüsse

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Eine Springform mit 18-20 cm Ø fetten. Butter und Schokolade vorsichtig schmelzen und wieder leicht abkühlen lassen. Eier mit dem Zucker und dem Salz schaumig rühren. Die Schoko-Buttermischung sachte

einrühren. Das Mehl darüber sieben und zusammen mit den gehackten Pekannüssen mit einem Teigschaber unterrühren. Den Teig in die Form füllen und 18-20 Minuten backen. Abkühlen lassen und 5 Kreise von ca. 5 cm Ø ausstechen.

### Karamellcreme

- 90 g Zucker
- 120 g Milch
- 80 g Sahne
- etwas echte Vanille
- 4 Eigelbe
- 20 g Zucker
- 1-2 Prisen Fleur de Sel
- 4 Blätter Gelatine
- 200 g Schlagsahne 35 %

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Den Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen. Gleichzeitig Milch und Sahne mit der Vanille in einem zweiten Topf erhitzen und die Eier mit 20 g Zucker in einer Schüssel verschlagen. Wenn der Zucker eine goldbraune Farbe erreicht hat, den Topf von der Platte ziehen und unter stetigem Rühren die heiße Sahnemilch dazu gießen. Vorsicht, die Milch kocht hoch! Rühren bis der Karamell gelöst ist. Die heiße Karamellmilch unter Rühren in das verrührte Eigelb gießen. Durch ein Sieb zurück in den Topf geben und auf mittlerer Hitze und unter stetigem Rühren auf 82-85 Grad erhitzen. Die Creme dickt jetzt etwas ein. Sofort vom Herd nehmen und in eine Schüssel füllen. Die Gelatine darin auflösen, das Fleur de Sel hinzufügen und gut verrühren. Die Karamellcreme in den Kühlschrank stellen und immer hin und wieder umrühren. Wenn der Gelierzeitpunkt erreicht ist, die Sahne cremig schlagen und unterheben.

### Aufbau

Etwa Zweidrittel der fünf Russian Tale Förmchen mit Karamellmousse befüllen. Die gefrorenen Schokoladenmousse Kugeln aus der Form nehmen und vorsichtig in die Karamellmousse legen (zum Teil ist es schwer das richtige Maß zu finden, dass die Förmchen ausreichend befüllt sind, aber auch nicht überlaufen ;-)). Ggf. noch etwas Karamellmousse nachfüllen und mit jeweils einem Pekanbrowniescheibchen abschließen. Die Form mit Folie abdecken und über Nacht einfrieren.

***- Je nach Wunsch können die Törtchen am nächsten Tag mit Mirror glaze oder mit Velvetspray überzogen werden -***

### Schoko Mirror glaze

- 200 g Zucker
- 70 g Wasser
- 80 g Glucosesirup
- 80 g Kakao
- 190 g flüssige Sahne
- 6 Blätter Gelatine

Gelatine einweichen. Zucker, Wasser und Glucosesirup in einem Topf auf gut 100 Grad aufkochen. Sahne und Kakao verrühren und in die Zuckermasse rühren. Die eingeweichte Gelatine darin auflösen und die Glasur in einem hohen Gefäß mit dem Stabmixer kurz

aufemulgieren, ohne zu viel Luft einzuarbeiten. Die Oberfläche mit Folie bedecken und die Glasur über Nacht in den Kühlschrank stellen. - Diese Glasur hat einen schönen Glanz und bleibt relativ weich auf den Törtchen.

***- Ich habe die fertigen Törtchen auf kleine Mürbeteigscheiben gesetzt. Da man nur 5 Stück braucht, ist der Teig natürlich reichlich und der restliche Teig kann dann eingefroren, als Tarte oder als Plätzchen verbacken werden. - Wer wenig Zeit hat oder sich die Mühe nicht machen möchte, nimmt alternativ fertige Kekse ;-)***

### **Mürbeteigplättchen**

- 90 g Butter
- 60 g Puderzucker
- 25 g gemahlene Mandeln
- 1 Prise Salz
- 30 g verquirltes Ei
- 150 g Mehl

Butter und Puderzucker verrühren. Die gemahlene Mandeln und das verquirlte Ei kurz einrühren. Dann das Mehl und das Salz unterkneten. Den Teig in Frischhaltefolie verpackt für 1 Stunde in den Kühlschrank legen. -Nach der Kühlzeit den Backofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen, den Teig 3-4 mm dick ausrollen und Kreise von ca. 5-6 cm Ø ausstechen. 10-15 Minuten backen.

### **Fertigstellung**

Die Schoko Mirror glaze über dem Wasserbad auf ca. 40 Grad erwärmen bis sie sich wieder verflüssigt. Wenn sie auf 35 Grad heruntergekühlt ist, ist sie bereit zum Gießen. Dann die Törtchen aus der Form lösen (ich habe immer nur ein oder zwei zur Zeit herausgenommen), auf ein Rost platzieren, das über einer Schale steht, und mit der Glanzglasur überziehen. Einen kurzen Moment abtropfen lassen. Vorsichtig, unter Zuhilfenahme einer kleinen Palette und eines Schaschlikspießes oder Zahnstocher, auf einen der Mürbeteigkekse stellen. Mit etwas [Blattgold](#)\* verzieren. Die Törtchen müssen nun 2-3 Stunden auftauen. Sie halten sich gut abgedeckt bis zum nächsten Tag im Kühlschrank. Statt mit Glanzglasur können die Törtchen auch mit z. B. rotem [Velvetspray](#)\* überzogen werden. Das geht natürlich deutlich schneller ;-).