Schokomousse-Törtchen mit Erdbeeren



Ob zu Muttertag, zum Valentinstag oder einfach so...

Zubereitungszeit: 20 min
Wartezeit:
Backzeit: 20 min

ZUTATEN

Für den Biskuitboden

- 2 Eier
- 60 g Zucker
- 1 Prise Salz
- ¼ TL Vanille-Extrakt
- 35 g Mehl
- 5 g Backkakao
- 20 g Speisestärke

Für die Creme

3 Blatt Gelatine (oder vegetarisches Geliermittel)
90 g Zartbitterkuvertüre, gehackt
50 ml Amaretto (alternativ Milch für die alkoholfreie Version)
40 g Zucker
125 g frische Erdbeeren (inkl. einige für die Deko)
400 g Sahne

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Ein Backblech (ca. 30 x 25 cm) mit Backpapier auslegen.
3. Die Eier mit dem Zucker über dem Wasserbad unter Rühren auf ca. 45°C erwärmen. Wenn die Masse andickt vom Wasserbad nehmen und schaumig aufschlagen. Anschließend Salz und Vanille unterrühren.
4. Mehl, Kakao und Speisestärke mischen und auf die Eiermasse sieben. Vorsichtig unterheben und auf dem Backblech verteilen.
5. Für 6-8 Minuten in der Ofenmitte backen. Anschließend abkühlen lassen.
6. Für die Creme die Gelatine in kaltem Wasser nach Packungsanweisung einweichen. Die gehackte Kuvertüre über dem Wasserbad schmelzen und zur Seite stellen. Amaretto, Zucker und die ausgedrückte Gelatine in einer weiteren Schüssel ebenfalls über dem Wasserbad erwärmen, bis die Gelatine und der Zucker sich aufgelöst haben. Vom Herd nehmen und unter die Kuvertüre rühren.
7. Die Erdbeeren waschen. 6 Erdbeeren halbieren und mit einem Keks-Ausstecher kleine Erdbeerherzen ausstechen. Mit Folie abdecken und in den Kühlschrank stellen. Die restlichen Beeren in kleine Würfel schneiden. Zur Seite stellen.
8. Die Sahne steifschlagen. Ungefähr 1/3 davon in die Schokomasse geben und kräftig unterrühren. Die restliche Sahne vorsichtig unterheben.
9. 12 Silikom-Muffincups jeweils mit 1 EL der Creme füllen. Nun je 1 TL Erdbeer-Würfel in die Mitte geben. Anschließend die restliche Creme in die Cups bis zum Rand füllen.
10. Aus dem abgekühlten Biskuitboden 12 Kreise in Größe der Muffin-Cups ausstechen und auf als Abschluss auf die gefüllten Formen legen.

11. Die gefüllten Muffinformen mindestens für 4 Stunden (besser über Nacht) einfrieren. Am nächsten Tag die Törtchen aus dem Gefrierfach holen und sofort aus den Formen lösen. Anschließend im Kühlschrank 2-3 Stunden auftauen lassen.
12. Vor dem Servieren mit den Erdbeer-Herzen und Schokoraspeln oder frischer Minze dekorieren.