

Tortelett-Backform



Art.-Nr. 661240



Müslitortelettes mit Himbeerganache

FÜR 10 TORTELETTS | ARBEITSZEIT: CA. 45 MINUTEN | BACKZEIT: CA. 20 MINUTEN

Zutaten für den Teig: 50 g Kokosraspel, 70 g Mandeln, 20 g Sonnenblumenkerne, 100 g Walnüsse, 100 g Haferflocken, 20 g Leinsamen, 20 g Sesam, 150 g Weizenmehl, 75 g Butter, 50 g Zucker, 1 Ei | **Zutaten für die Himbeerganache:** 500 g Himbeeren (TK), 50 g Sahne, 180 g STÄDTER Kuvertüredrops Weiß, 20 g Butter

Zubereitung des Teiges

Kokosraspeln, Mandeln, Sonnenblumenkerne, Walnüsse und Haferflocken etwas zerkleinern (Küchenmaschine). Leinsamen, Sesam und Weizenmehl dazu geben und miteinander mischen. Zuletzt Butter, Zucker und das Ei dazu geben und alles kurz zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig für ca. 3 Stunden in Frischhaltefolie eingewickelt im Kühlschrank lagern. Anschließend den Teig mit einem Rollholz ca. 5mm dünn ausrollen und die kleinen Tortelettformen damit auslegen. Etwas Backpapier darauf legen und mit Blindbackkugeln befüllen. Im vorgeheizten Backofen bei 170 °C Umluft ca. 20 Minuten backen.

Nach dem Backen die Tortelettes abkühlen lassen, Blindbackkugeln und Backpapier entfernen.

Zubereitung der Himbeerganache

Die Himbeeren in einem Topf etwas weich kochen und durch ein feines Sieb passieren. Die Sahne zu den passierten Früchten dazu geben und einmal kräftig aufkochen. Kuvertüredrops und Butter dazugeben und auflösen. Die Ganache leicht abkühlen lassen und die Tortelettes damit füllen. Für ca. 2 Stunden im Kühlschrank kühlen, anschließend nach Belieben kreativ verzieren.