

Spekulatius Törtchen

Von Simon Hafner

Ein sehr leckeres Törtchen von dem man gerne auch mal 2 essen kann.



VORBEREITUNG 30 min	BACKZEIT 15 min	RUHEZEIT n/a	GESAMT 45 min
------------------------	--------------------	-----------------	------------------

12 Törtchen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

MOUSSE:

- 150 g weisse Kuvertüre
- 3 Blatt Gelatine
- 3 x Eier
- 40 g Zucker
- 1 Paket Vanillezucker
- 250 g Schlagsahne
- 3 TL Spekulatius-Gewürz

FÜLLUNG:

- 125 ml Apfelsaft
- 1-2 EL Zucker
- 1 EL Speisestärke
- 2 Blatt Gelatine

MÜRBTTEIG:

- 60 g Zucker
- 1 Paket Vanillezucker
- 120 g Butter
- 180 g Mehl

DEKO:

- Apfelmus
- Zimt
- Spekulatius-Kekse

Werkzeuge

- Waage
- Schüssel
- Gummilippe

Zubereitung

1. MOUSSE:

- 01** Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Kuvertüre im Wasserbad schmelzen.
- 02** Eier trennen. Eigelb, Zucker und Vanillinzucker über einem Wasserbad auf 60°C schaumig schlagen.
- 03** Kuvertüre und unterrühren. Gelatine ausdrücken, in einem kleinen Topf auflösen und unter die Eigelbmischung rühren.
- 04** Spekulatius-Gewürz unterrühren. Etwas abkühlen lassen.
- 05** Sahne und Eiweiß getrennt voneinander steif schlagen. Zuerst die Sahne und danach das Eiweiß unter die Schoko-Eigelb-Mischung heben.
- 06** In eine Silikonform mit einem Durchmesser von 7cm füllen und mindestens 3 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.

2. FÜLLUNG:

- 01** Gelatine in Wasser einweichen und den Apfelsaft mit Zucker und Speisestärke vermischen.
- 02** Die Apfelsaftmischung erhitzen bis sie eindickt und danach die ausgedrückte Gelatine dazugeben.
- 03** Die Mischung in Pralinenformen gerne auch Toffifee-Formen geben und im Kühlschrank aushärten lassen.
- 04** Den Kern in ein Mousse-Törtchen geben und die Törtchen noch in der Form einfrieren.

3. MÜRBTEIG:

- 01** Zucker mit Butter kurz cremig schlagen. Danach das Mehl hinzugeben.
- 02** Zu einer Teigkugel Formen und ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
- 03** Den Backofen auf 170°C OU vorheizen.
- 04** Auf 2mm dicke ausrollen und Kreise mit dem Durchmesser der Form ausstechen.
- 05** Die Kreise für ca. 15 min backen.

4. ZUSAMMENSETZUNG:

- 01** Die abgekühlten Kekse mit Apfelmus bestreichen.
- 02** Ein Törtchen daraufsetzen und auftauen lassen.
- 03** Mit Zimt bestäuben und einen Spekulatiusplitter hineinstecken.