Weisse Schokoladetörtchen mit Erdbeerkern & Crunchböden



Von Kuchenfee

Diese No-bake Törtchen mit weisser Schokoladenmousse, fruchtigem Beerenkern & schokoladigen Crunchböden sind ein Traum. Auch wenn sie nicht innerhalb von 15 Minuten auf dem Tisch stehen sind sie dennoch total schnell gemacht und machen einen Wahnsinns Eindruck. Also wenn du etwas suchst womit du jemanden beeindrucken möchtest aber noch nicht so viel Übung hast sind diese hübschen Leckerbissen genau das Richtige.

Hinweise:

- Ja, der Fruchtkern kann auch mit Agartine hergestellt werden, jedoch hättet ihr dann viel zu viel Fruchtkern und das ganze dauert etwas länger. Dafür orientiert ihr euch am besten an den Anleitungen auf der Verpackung.
- Das Velvetspray „trocknet“, die Konsistenz ist weich aber „trocken“ als keine klebrige Angelegenheit.
- Falls ihr mit Velvetspray im Winter arbeitet solltet ihr achten das es nicht im Keller oder an kühlen Ort gelagert wird. Es muss immer recht warm gehalten werden da die Kakaobutter darin sonst fest wird und nicht sprühbar ist.

VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
10 min	**30 min**	**n/a**	**40 min**

8 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

CRUNCHBODEN

- **100 g** Kellogs Frostis
- **20 g** Mandeln
  gehackte
- **180 g** Kuvertüre
  dunkel, weiss, vollmilch

MOUSSE

- **200 g** Creme Fraiche
- **200 g** weisse Kuvertüre
- **250 ml** Sahne

BEERENKERN

- **65 g** Beeren
- **1 Blatt** Gelatine
- **15 g** Zucker
  nach bedarf

Werkzeuge

- Silikonform
- Küchenmaschine / Handrührgerät
- Gummilippe
- Schneebesen
- Waage

Zubereitung

01 Röste für den Crunchboden deine gehackten Mandeln in einer trockenen Pfanne für einige Minuten bis sie goldig sind. Lass sie komplett abkühlen.

02 Löse deine Kuvertüre entweder in der Mikrowelle oder in einem Wasserbad auf & gebe sie zu deinen Cornflakes & gehackten mandeln. Vermenge alles gründlich bevor du es in eine 26cm Springform (mit Backpapier auslegen!) gibst und gleichmäßig, kräftig andrückst. Stelle den Crunchboden in der Form kühl.

03 Für den Fruchtkern pürrierst du deine Beeren mit dem Zucker. Deine Gelatine weichst du für einige Minuten in kaltes Wasser damit sie quellen kann bevor du sie ausdrückst und zu den Beeren gibst. Die Beeren-Zucker-Gelatine Mischung gibst du in einem Mikrowellengeeigneten Gefäß für wenige Sekunden in die Mikrowelle um alles zu erwärmen sodass die Gelatine schmilzt. (Ich habs einfac in einer normalen Tasse gemacht c; !) Sobald deine Mischung warm ist und deine Gelatine komplett aufgelöst ist solltest du deine Masse in Toffife Förmchen geben und kalt stellen. Am besten stellst du die Form erst für ca. 60Minuten in den Kühlschrank bevor du alles einfrierst. Bitte beachte das bevor du mit dem nächsten Schritt weiter machst deine Fruchtkerne KOMPLETT durchgefrohren sein müssen.

04 Für die weisse Mousse schmilzt du die deine weisse Kuvertüre bevor du dein Creme Fraiche unterrührst (am Anfang sieht alles ein wenig grisselig aus und wird relativ fest und hässlich, aber rühr einfach kräftig weiter bis alles zusammen kommt und eine glänzende Masse ergibt. Falls die Masse sehr fest ist solltest du sie vor dem nächsten Schritt in der Mikrowelle für wenige Sekunden in der Mikrowelle erwärmen!) Schlage als nächstes deine Sahne kurz auf bis sie steif ist um sie danach unter deine weisse Schoki-CremeFraiche Masse zu heben.

05 Streiche deine Masse mit einem Esslöffel in deine Silikonform, befühle sie 3/4 bevor du deine eingefrorenen Fruchtkerne aus der Form drückst und in deine Masse setzt. Fühle die Formen dann komplett voll und streiche sie glatt. Friere sie am besten über Nacht ein bevor du weiter machst.

06 Wenn deine Törtchen durchgefroren sind kannst du sie super einfach aus der Form drücken. Lege alle neben einander auf ein Gitter oder Brettchen (mach dir dein Leben leichter & lege um deine Arbeitsfläche mit Zeitungspapier oder Zewa aus da das Velvetspray gerne überall hinfliegt und total hartnäckig ist zu reinigen!). Schüttel dein Velvetspray vor gebraucht gründlich durch und besprühe deine Törtchen dann in kurzen aber gleichmäßigen Zügen von allen „4“ Seiten.Setzte deine noch gefrorenen Törtchen am besten direkt um auf deine vorher ausgestochenen Crunchböden. Zum Auftauen lässt du die Törtchen einfach für 60Minuten im Kühlschrank auf Temperatur kommen.