


Schwarzwälder Kirschtörtchen

 0,45 Std Zubereitungen | 1,5 Std
Kühlzeit Teig und dunkle Füllung | 8-10
Min. Backzeit



Zutaten

125 Butter	75 g Puderzucker
1 Eigelb	1 Prise Salz
30 g Kakao	200 g Mehl
100 g Pumpernickel	2 EL Kirschwasser
200 g Bitterschokolade, 70 % Kakaoanteil	1 EL Grafschafter Goldsaft Zuckerrübensirup
70 g weiche Butter	2 Eßl Creme Fraîche
150 g weiße Schokolade	150 g Doppelrahmfrischkäse
50 g saure Sahne	1 Spritzer Zitronensaft
1 Glas Amarena-Kirschen	dunkle und helle Schokoraspeln

Zubereitung

Zutaten rasch zu einem glatten Teig verkneten. Anschließend 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen. Dünn ausrollen, kleine Kreise ausstechen und in Mini-Tartelettes-Förmchen bei 180 Grad ca. 8-10 Min. backen.

Für die dunkle Füllung den Pumpernickel 1 Std. mit dem Kirschwasser tränken, dann im Mixer fein pürieren. Schokolade im Wasserbad schmelzen und hinzufügen. Alle übrigen Zutaten vermengen. Anschließend die Masse mit einem Spritzbeutel in die Tartelettes füllen und im Kühlschrank fest werden lassen.

Für die helle Füllung die Schokolade im Wasserbad schmelzen, mit Frischkäse und saurer Sahne mixen. Anschließend mit einem Spritzbeutel ein Häubchen auf die Schokoladenmasse spritzen.

Mit geraspelter Schokolade und einer Amarena-Kirsche ausgarnieren.