


## Schwarzwälder Kirschtörtchen

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



### Für die Tartelettes:

---

125 Butter

75 g Puderzucker

1 Eigelb

1 Prise Salz

30 g Kakao

200 g Mehl

### Für die dunkle Füllung:

---

100 g Pumpernickel

2 EL Kirschwasser

200 g Bitterschokolade, 70 % Kakaoanteil  
1 EL Graftschafter Goldsaft Zuckerrübensirup  
70 g weiche Butter  
2 Eßl Creme Fraîche

## Für die helle Füllung:

---

150 g weiße Schokolade  
150 g Doppelrahmfrischkäse  
50 g saure Sahne  
1 Spritzer Zitronensaft

## Zum Ausgarnieren:

---

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[nbsp] bei 180 Grad ca. 8-10 Min. backen.

Für die dunkle Füllung den Pumpernickel[nbsp] 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.