MIRROR GLAZE TÖRTCHEN - KLEINE SÜSSE ERDBEEREN MIT ERDBEERFÜLLUNG

Kleine süße Erdbeertörtchen passend zum Muttertag! Die Küchlein bestehen aus einem red velvet Rührteig. Dieser wird mit einem Ausstecher auf die passende Größe geschnitten. Kuchenreste können anschließend z.B. als kleine Dessert Kugeln weiterverwertet werden. Gefüllt werden die kleinen Desserts mit einer luftig lockeren Erdbeer Mousse. Überzogen werden sie zum Schluss mit einer Mirror Glaze (Spiegelglanz Glasur) in rot. Dafür habe ich die Mirror Glaze von Küchle verwendet, welche nur mit Milch angerührt werden muss und deshalb super schnell zubereitet ist. Auf meinem Blog habe ich aber bereits auch schon ein Grundrezept für die Glasur. Außerdem lassen sich die kleinen Köstlichkeiten auch als große Torte zubereiten und auch super vorbereiten. Dazu können diese einfach ein paar Tage vorher zubereitet und eingefroren werden. Am Tag des Servierens muss nur noch die Glanzglasur darüber verteilt werden. Auch passend zum Geburtstag!

Zubereitungszeit	Back-/Kochzeit	Temperatur + Heizart	Kühlzeit
45 Minuten	**22 Minuten**	**170 °C O/U**	**6 Stunden**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 8

VORBEREITUNG

Stelle einen Backrahmen auf 30x30 cm ein und setze ihn auf ein mit Dauerbackfolie belegtes Lochblech. Heize den Ofen auf 170°C O/U vor.

TEIG

Schlage die weiche Butter gemeinsam mit dem Zucker, Vanilleextrakt und der Prise Salz 4-5 Minuten weißcremig. Rühre dann die Eier nach und nach in den Teig ein. Füge die Farbpaste hinzu und rühre sie kurz ein. Mische das Mehl mit dem Backpulver und Kakao und rühre es gemeinsam mit dem Essig und der warmen Milch in den Teig ein. Fülle den Teig in den vorbereiteten Backrahmen und streiche ihn glatt. Backe den Kuchen im vorgeheizten Ofen für 22-24 Minuten. Nimm den Kuchen aus dem Ofen heraus und lasse ihn vollständig abkühlen. Entferne dann den Backrahmen mit einem Backformmesser.

MOUSSE

Lasse die Erdbeeren auftauen und püriere sie mit dem Zitronensaft. Erhitze die Masse nun. Achte darauf, dass sie nicht kocht. Füge die kleine Menge Sahne zu der Gelatine und lasse sie für 10 Minuten quellen. Löse die Gelatine dann in der noch lauwarmen Erdbeermasse auf. Schlage in der Zwischenzeit die große Menge Sahne steif. Verrühre in einer separaten Schüssel den Quark mit dem Puderzucker und Vanilleextrakt. Gib etwa 3 EL der Creme zu der Erdbeermasse, um sie in der Temperatur anzugleichen. So bekommt die Creme später keine Klümpchen. Rühre nun die Erdbeermasse in die restliche helle Creme. Hebe abschließend die Sahne vorsichtig unter. Fülle die Masse nun in kleine Herz Silikonformen bis etwa 1 cm unter den Rand. Stich nun den Teig so aus, dass er genau in die Öffnung der Form passt und lege ihn auf die Creme. Friere die kleinen Küchlein für mindestens 4-6 Stunden oder auch über Nacht ein.

RED VELVET TEIG:

- [ ] **100 g** Butter (weich)
- [ ] **100 g** Zucker
- [ ] **1 TL** Vanilleextrakt
- [ ] **1 Pr.** Salz
- [ ] **3 g** Lebensmittelfarbpasten (rot)
- [ ] **2** Eier
- [ ] **150 g** Mehl
- [ ] **1 TL** Backpulver
- [ ] **1 TL** Kakao
- [ ] **1 EL** Essig
- [ ] **75 g** Milch (warm)

ERDBEERMOUSSE:

- [ ] **250 g** Erdbeeren (TK)
- [ ] **1 TL** Zitrone (Saft)
- [ ] **11 g** Gelatine
- [ ] **70 g** Sahne
- [ ] **200 g** Sahne
- [ ] **120 g** Quark
- [ ] **30 g** Puderzucker
- [ ] **1 TL** Vanilleextrakt

MIRROR GLAZE:

- [ ] **1** Packung Mirror Glaze

MIRROR GLAZE TÖRTCHEN - KLEINE SÜSSE ERDBEEREN MIT ERDBEERFÜLLUNG

Teig- und Cremereste können super zu kleinen Dessertkugeln weiterverwertet werden.

TÖRTCHEN ÜBERZIEHEN

Ich benutze für die Törtchen die Mirror Glaze von Küchle. Ich habe aber bereits auf meinem Blog ein Grundrezept für selbstgemachte Mirror Glaze. Bereite die Mirror Glaze, wie auf der Verpackung beschrieben, zu. Lasse sie durch ein Haarsieb fließen, um mögliche Luftblasen zu entfernen. Die Temperatur zur Weiterverarbeitung sollte nun etwa 35-37°C betragen. Lasse sie ggf. etwas abkühlen. Löse die gefrorenen Törtchen aus der Form und gieße die Glasur gleichmäßig über sie. Lasse sie kurz abtropfen und fange die überschüssige Mirror Glaze auf. Diese kannst du erneut verwenden, indem du sie kurz erwärmst (aber nicht kochen lassen, wegen der Gelatine!). Rolle den Fondant auf etwas Bäckerstärke etwa 3 mm dünn aus. Stich mit einem Ausstecher kleine Blätter aus und setze sie an die kleinen Törtchen. Nach Belieben kannst du die Blätter mit etwas Farbpulver schattieren. Dekoriere die Oberfläche mit Sesamkörnern aus. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

Lasse die Törtchen vor dem Verzehr komplett auftauen.

- **3 g** Lebensmittelfarbpasten (rot)
- **400 g** Milch

DEKORATION:

- **5 g** Sesam
- **50 g** Fondant (grün)
- **0.5 g** Lebensmittelpulverfarben (grün)