

YES TÖRTCHEN / NACHGEMACHT: ORIGINAL TRIFFT SALLY



Lockerer Schokoladenbiskuit, gefüllt mit Schoko-Buttercreme und umhüllt mit Zartbitterkuvertüre – das sind sie, meine nachgemachten Sally-Törtchen.

PORTIONSRECHNER:

Stück: 20

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 190 °C O/U vor. Stelle einen Backrahmen auf 34×30 cm ein.

TEIG

Rühre die Eier mit dem Salz, dem Zucker und dem Vanilleextrakt in 5-7 Min. cremig. Gebe das Wasser dazu und rühre es kurz bei niedriger Stufe ein. Vermische das Backpulver und das Mehl, siebe alle trockenen Zutaten und füge sie zum Teig hinzu. Hebe alles kurz unter. Hebe die Butter ebenso unter. Verteile den Teig im Backrahmen und backe ihn im vorgeheizten Ofen bei 190 °C O/U für ca. 7-9 Min. Lasse den Teig danach abkühlen.

CREME ZUBEREITEN

Verrühre 2 EL Milch mit der Stärke. Gebe die restliche Milch in einen kleinen Topf und erwärme sie, lasse sie aber nicht kochen. Löse die Schokolade darin auf. Füge das Salz, den Zucker und das Vanilleextrakt hinzu. Gebe das Eigelb zur Stärkemischung dazu und verrühre es. Gebe es dann zur Milch und verrühre es und lasse es bei mittlerer Hitze aufkochen, rühre dabei immer um. Fülle den Pudding in eine flache Schale um und decke ihn direkt mit Frischhaltefolie ab, damit sich keine Haut bildet. Der Pudding sollte anschließend zimmerwarm sein.

Rühre die Butter in etwa 5 Min. cremig, streiche den Pudding währenddessen durch einen Sieb und gebe ihn danach esslöffelweise zur Butter und rühre es glatt.

ZUSAMMENSETZEN DER TÖRTCHEN

Halbiere den Teig, so dass er 17×30 cm groß ist. Tränke die eine Hälfte mit der Flüssigkeit, das geht am besten mit einem Pinsel. Verstreiche darüber die Buttercreme und setze den zweiten Boden auf, tränke diesen ebenfalls. Stelle sie für 15 Min. ins Gefrierfach. Schneide sie anschließend in 8,5×3 cm große Stücke. Das geht am besten, wenn man die Schnitte noch einmal halbiert (8,5×3 cm) und anschließend 3 cm breit schneidet. Friere sie danach noch einmal für ca. 30 Min. ein.

Temperiere in der Zwischenzeit die Kuvertüre. Überziehe die Yes-Törtchen mit der Zartbitter-Kuvertüre, dekoriere sie mit Vollmilchkuvertüre und stelle sie zum fest werden kühl.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

TEIG:

- 2 Eier
- 1 Pr. Salz
- 100 g Zucker
- Vanilleextrakt
- 50 g Mineralwasser
- 1 TL Backpulver
- 40 g Mehl
- 20 g Speisestärke
- 30 g Kakao
- 40 g Butter (flüssig)

BUTTERCREME:

- 160 ml Milch
- 15 g Speisestärke
- 50 g Zartbitterkuvertüre
- 1 Pr. Salz
- 30 g Zucker
- ½ TL Vanilleextrakt
- 1 Eigelb
- 100 g Butter (zimmerwarm)

ZUM TRÄNKEN:

- Flüssigkeit, wie z. B. Baileys, Kaffee, Haselnussmilch, etc.

ZUM DEKORIEREN:

- 400 g Zartbitterkuvertüre
- 50 g Vollmilchkuvertüre

YES TÖRTCHEN / NACHGEMACHT: ORIGINAL TRIFFT SALLY

