


Aperol-Spritz-Törtchen aus dem Thermomix®



 40 Min. + Wartezeit

 leicht

 9 Stück

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>		Zutaten Biskuit:
<input type="checkbox"/>	6	Eier
<input type="checkbox"/>	150 g	Zucker
<input type="checkbox"/>	90 g	Mehl
<input type="checkbox"/>	20 g	Kakaopulver
<input type="checkbox"/>	30 g	Speisestärke
<input type="checkbox"/>	2 TL	Backpulver
<input type="checkbox"/>		Zucker zum Bearbeiten
<input type="checkbox"/>		Zutaten Creme:
<input type="checkbox"/>	150 g	eiskalte Schlagsahne
<input type="checkbox"/>	350 g	Ricotta
<input type="checkbox"/>	80 g	Orangensaft
<input type="checkbox"/>	1/2 TL	abgeriebene Orangenschale
<input type="checkbox"/>	55 g	Zucker
<input type="checkbox"/>	6	Blatt Gelatine
<input type="checkbox"/>		Zutaten Guss:
<input type="checkbox"/>	70 g	Aperol
<input type="checkbox"/>	100 g	Prosecco
<input type="checkbox"/>	30 g	Wasser
<input type="checkbox"/>	1 TL	Zucker
<input type="checkbox"/>	2	Blatt Gelatine
<input type="checkbox"/>	50 g	Zartbitterschokolade
<input type="checkbox"/>		Orangenspalten zum Verzieren

Zubereitung

1. Für den Biskuit den Backofen auf 180 °C (Um- luft: 160 °C) vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Eier und Zucker in den Mixtopf geben. Schmetterling einsetzen und 6 Min./37 °C/Stufe 4 ohne Messbecher schlagen. Danach weitere 6 Min./Stufe 4 ohne Messbecher schlagen. Restliche Zutaten für den Biskuit links und rechts auf die Masse sieben und 5 Sek./Stufe 3 mischen. Schmetterling entfernen.
3. Masse auf das Backblech geben und gleichmäßig verstreichen. Im heißen Backofen 14-17 Minuten backen, bis der Biskuit auf Fingerdruck leicht nachgibt. Auf ein mit Zucker bestreutes Küchentuch stürzen, Backpapier abziehen. Biskuitplatte auskühlen lassen.
4. Mixtopf eiskalt spülen. Sahne einfüllen und 10-20 Sek./ Stufe 10 mit Sichtkontakt halb steif schlagen. Umfüllen. Ricotta, Orangensaft und -schale und Zucker in den Mixtopf geben, 20 Sek./Stufe 5 verrühren. Gelatine grob zerbröckeln, zugeben und 5 Min./60 °C/Stufe 4 auflösen. Masse 10-15 Minuten kühl stellen, bis sie zu gelieren beginnt.
5. Inzwischen aus dem Biskuit mit Hilfe von Dessertringen oder einem Glas 9 Kreise (à 8 cm Durchmesser) ausstechen. Kreise mit Dessertringen umlegen und auf ein Tablett oder Backblech stellen. Sobald die Creme zu gelieren beginnt, Sahne zugeben, mit dem Spatel vorsichtig unterheben. Creme auf die Biskuitböden füllen. Mindestens 2 Stunden kalt stellen.
6. Für den Guss Aperol, Prosecco, Wasser und Zucker in den Mixtopf geben. Gelatine grob zerbröckeln, zugeben und 5 Min./60 °C/Stufe 4 auflösen. Guss gleichmäßig auf die Törtchen gießen und mindestens weitere 2 Stunden kalt stellen.
7. Vor dem Servieren Törtchen aus den Dessertringen lösen. Schokolade in Stücken in den Mixtopf geben und 6 Min./50 °C/ Stufe 1 schmelzen. Kurz abkühlen lassen, dann mithilfe eines Teelöffels in Linien über die Törtchen verteilen. Trocknen lassen. Nach Belieben mit Orangenspalten anrichten.

Nährwertangaben

Pro Stück: ca. 375 kcal 14 g E - 15 g F - 43 g KH