

Latte-Macchiato-Törtchen



© Latte-Macchiato-Törtchen - Rezepte mit Herz



25 Min. plus Wartezeit



leicht



9 Stück

Unser Rezept-Team ist bereits in Sommerlaune und hat sich **10 sommerlich-fruchtige Rezepte ohne Backen** für fruchtig-leckere Kühlschrantorten ausgedacht:

Jetzt bleibt der Ofen kalt und der Kühlschrank sorgt für cooles Kuchenglück. Denn unsere süßen Lieblinge mit Knusperboden und erfrischender Creme gelingen ganz ohne Backen. Das verspricht nicht nur sommerlichen Genuss, sondern lässt sich auch ganz entspannt zu jeder Jahreszeit ohne Stress vorbereiten. Perfekt, um die schönste Zeit des Jahres mit Euren Lieben zu genießen.

Alle Rezepte findet ihr kompakt in unserem [E-Book](#).

Im E-BOOK findet ihr folgende Rezeptideen:

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	125 g	Karamellkekse (z.B. von Lotus)
<input type="checkbox"/>	75 g	Butter
<input type="checkbox"/>	200 g	Schlagsahne
<input type="checkbox"/>	1 Pck.	Sahnesteif
<input type="checkbox"/>	1 Pck.	Vanillezucker (16 g, Fertigprodukt oder selbstgemacht)
<input type="checkbox"/>	2 EL	Instant-Espressopulver
<input type="checkbox"/>	40 g	Wasser
<input type="checkbox"/>	2	Blatt Gelatine
<input type="checkbox"/>	300 g	Doppelrahm-Frischkäse
<input type="checkbox"/>	75 g	Zucker
<input type="checkbox"/>		etwas Kakaopulver zum Verzieren

Zubereitung

1. Für den Boden 9 Mulden einer Muffinform mit je 2 Papierförmchen auslegen. Die Kekse in den Mixtopf geben und 15 Sek./Stufe 10 zerbröseln, umfüllen. Butter in den Mixtopf geben und 5 Min./120 °C (TM31: Varoma)/Stufe 2 schmelzen. Die Keksbrösel zugeben und 15 Sek./Stufe 3 vermischen. Masse gleichmäßig in die 8 Förmchen verteilen und mit den Händen zu einem Boden andrücken. Dabei einen kleinen Rand hochziehen. Kalt stellen.

2. Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker in den Mixtopf geben. Auf Stufe 10 ca. 10-20 Sekunden mit Sichtkontakt steif schlagen. Umfüllen, Mixtopf säubern.

3. Espressopulver und Wasser in den Mixtopf geben und 1 Min./100 °C/Stufe 2 erhitzen, bis sich das Pulver gelöst hat. Gelatine grob zerbröckeln und hinzufügen. 5 Min./60 °C/Stufe 4 vermischen und erwärmen. Frischkäse und Zucker in den Mixtopf geben, 15 Sek./Stufe 3 verrühren. Ca. 2/3 Sahne zugeben und mit dem Spatel unterheben. Creme in die Förmchen verteilen. Rest Sahne als Kleckse daraufsetzen. Mindestens 2 Stunden kaltstellen.

4. Törtchen aus der Form lösen und das Papier abziehen. Auf einer Platte anrichten und vor dem Servieren mit etwas Kakaopulver bestäuben.

Nährwertangaben

Pro Stück: ca. 360 kcal – 6 g E – 27 g F – 23 g KH