

SCHOKOLADE-LINZERTÖRTCHEN



Rahm. Die Natur
braucht keine Zusatzstoffe.



Kurzer Transportweg - mehr Frische

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 1 Stunde

Kühl stellen: ca. 1 ½ Stunden

Backen: ca. 20 Minuten

Für 10 Förmchen von 8 cm Ø

1 runder Ausstecher von 9,5 cm Ø

Teig:

75 g Butter, weich

60 g Zucker

1 Prise Salz

1 Eigelb

1-2 EL Rahm

75 g gemahlene Mandeln

125 g Mehl

Butter für die Förmchen

Füllung:

1,5 dl Rahm

100 g weisse Schokolade, gehackt

50 g Zucker

1/2 EL Maisstärke

2 Eier

5 EL Himbeerkonfitüre

Garnitur:

1/4 Beutel dunkle Schokoladenglasur, ca. 30 g

1 EL gehackte Pistazien



ZUBEREITUNG

1 Teig: Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Zucker und Salz dazurühren. Eigelb und Rahm beifügen, rühren, bis die Masse hell ist. Mandeln und Mehl mischen, dazugeben, zu einem Teig zusammenfügen, in Folie gewickelt 30 Minuten kühl stellen.

2 Teig auf wenig Mehl 2-3 mm dick auswallen, Rondellen ausstechen und in die bebutterten Förmchen legen, kühl stellen.

3 Füllung: Rahm aufkochen, Pfanne von der Platte nehmen. Schokolade beifügen, unter Rühren schmelzen. Zucker, Maisstärke und Eier daruntermischen.

4 Himbeerkonfitüre auf den Teigbödeli verteilen. Schokoladenrahm darauf geben. In der unteren Hälfte des auf 180°C vorgeheizten Ofens 20-25 Minuten backen, auskühlen lassen. Linzertörtchen aus den Förmchen nehmen und mindestens 1 Stunde kühl stellen.

5 Garnitur: Schokoladenglasur nach Anleitung auf dem Beutel schmelzen. Eine kleine Ecke wegschneiden, Törtchen mit Glasurfäden garnieren. Vor dem Servieren mit Pistazien bestreuen.

Die Törtchen lassen sich 2-3 Tage zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.