

REZEPT

## Bubble Törtchen



Foto: Eipro

&nbsp;

Zutaten (für fünf bis sechs Törtchen):

Für den Teig: 250 Gramm nøgg Rührteig Pulver, 75 Gramm pflanzliches Öl, 12,5 Gramm dunkles Kakao Pulver, 112,5 Gramm Wasser, 5 Erdbeeren

Für die Creme: 75 Gramm nøgg Aufschlagcreme Pulver, 25 Gramm Puderzucker, 225 Gramm kaltes Wasser

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig für zwei bis drei Minuten auf langsamer Stufe mit grobem Besen/Flachrührer verrühren, bis ein homogener Teig entsteht. Hinweis: Übermischen vermeiden. Den Teig in ein vorbereitetes Blech abfüllen und glattstreichen. Bei 185 Grad Celsius (Etageofen, Zug geschlossen) für 40 bis 45 Minuten backen. Nach dem Backen den Tortenboden auskühlen lassen und mit einer runden Form (ø 7,5 cm) ausstechen.

Alle Zutaten für die Creme eine Minute auf langsamer Stufe verrühren und dann fünf bis sechs Minuten auf höchster Stufe mit feinem Rührbesen aufschlagen. Im Anschluss kann die Creme direkt weiterverarbeitet werden. Tortenboden und Creme schichten und mit Erdbeeren garnieren.

Tipp: Die Süße der Creme kann durch Zugabe von Puderzucker nach Belieben angepasst werden.