



MERVEILLEUX TÖRTCHEN

Zubereitungszeit: 30 min
Back-/Ruhezeit: 120 min
Für 6 Personen

Zutaten

6 Eier
150 g Puderzucker
175 g gesiebter Puderzucker
1 TL Vanilleextrakt
600 ml Schlagsahne
2 TL Mascarpone
200 g Raspelschokolade
12 Kirschen

So geht's:

Trennen Sie die Eier. Geben Sie das Eiweiß in die Schüssel der Küchenmaschine und schlagen es auf Stufe 6 mit dem Schneebesen auf. Erhöhen Sie die Geschwindigkeit auf 10 und geben Sie jeweils einen Esslöffel Puderzucker hinzu. Schlagen Sie es solange auf, bis sich sehr steife Spitzen bilden.

Vanillepaste und 100 g gesiebten Puderzucker vorsichtig auf 1/2 Geschwindigkeit unterheben. Die Masse in einen Spritzbeutel mit großer Tülle füllen. Spritzen Sie einen scheibenförmigen Boden und einen kuppelförmigen „Hut“ für das Merveilleux Törtchen. 2 Stunden im auf 90 °C vorgeheizten Backofen backen. Lassen Sie es mindestens 1 Stunde abkühlen, bevor Sie die Ofentür öffnen.

Schlagen Sie die Sahne mit 75 g Puderzucker und Mascarpone zu einer dickflüssigen Masse (dicker als normale Schlagsahne). Etwas Schlagsahne auf dem Baiserboden verteilen und den „Hut“ daraufsetzen. Bedecken Sie die Außenseite des Baisers mit der Schlagsahne und streuen Sie die Raspelschokolade darüber. Geben Sie zum Schluß eine Kirsche oben auf die Spitze.

