

## Schokokirsch-Törtchen

### Zutaten:

#### Teig:

3 Eier (Eiweiß und Eigelb getrennt)  
125 g Zucker  
1 TL Black & White Vanillezucker  
125 g Butter  
125 g Schokodrops zartbitter  
125 g Weizenmehl Typ 405  
1 TL Backpulver  
20 g Milch

#### Fertigstellung:

200 g Sahne  
1 Pck. Sahnesteif  
1 TL Black & White Vanillezucker  
1 hand voll Kirschen  
Elexier d`Amour Likör von Edelschmaus



### Zubereitung:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Butter, Zucker, Black & White und Eigelbe schaumig schlagen. Schokolade, Mehl, Backpulver und Milch zugeben und unterrühren.

Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und vorsichtig unter den Teig heben.

Den Teig gleichmäßig in die Mini-Kuchen Form füllen und ca. 20 min. backen. Stäbchenprobe durchführen. Küchlein aus der Form nehmen und auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.

Mit dem SahneQuick Sahne, Sahnesteif und Black & White steif schlagen.

Sahne in die Garnierspritze „Easy“ füllen und die Küchlein mit der Sterntülle garnieren. Mit Kirschen und Schokoladenraspeln dekorieren und zuletzt etwas Elexier d`Amour Likör drüber träufeln.

**Verwendete Produkte:** Mini-Kuchen Form, Kuchenheld, Kuchengitter, Packs an! Silikonhandschuhe, Garnierspritze „Easy“

**Sevi**   
bäckt und köchelt

Severine Schmid  
Weidenstraße 8  
74182 Obersulm

**pampered|chef**  
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN