

# Vanilla-Drip-Törtchen

Zart-blau eingefärbte Vanille-Buttercreme mit Streudekor

etwa 6 Stück

 gelingt leicht

 40 Min.



## Zutaten:

Für das Backblech oder ein großes Brett:

6 Dessertringe (Ø 7,5 cm)

Backpapier

Böden:

etwa 440 g Helle Wiener Böden (Ø 26 cm) (2 Lagen)

Creme:

1 Pck. Dr. Oetker Tortencreme Vanilla

200 g weiche Butter

300 ml kalte Milch

etwas Dr. Oetker Back- und Speisefarbe, blau und rot

Zum Verzieren:

100 g Dr. Oetker Kuvertüre fix Zartbitter

75 g Butter

Dr. Oetker Dekor Kreation Blauer Mix

Außerdem:

etwa 3 EL samtiger Waldfrucht-Fruchtaufstrich

## 1 Böden

Aus den Tortenböden 18 Taler (Ø 6 cm) ausstechen. Einen Bogen Backpapier auf ein Brett oder Backblech legen und die Dessertringe daraufstellen.

## 2 Creme

Tortencreme mit Butter und Milch nach Packungsanleitung zubereiten und mit blauer und roter Speisefarbe einfärben. Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 12 mm) füllen.

## 3 Zubereiten

Eine dünne Schicht Creme in die Dessertringe spritzen. Einen kleinen Klecks Fruchtaufstrich daraufgeben und darauf einen Boden mittig in den Dessertring legen. Mit den beiden weiteren Schichten genauso verfahren. Den letzten Boden so weit in die Creme drücken, dass er mit dem Förmchen abschließt. Die Törtchen **mind. 3 Std.**, am besten über Nacht, einfrieren. Die übrige Creme in den Kühlschrank legen.

## 4 Verzieren

Übrige Creme aus dem Kühlschrank nehmen. Kuvertüre fix mit der Butter im Wasserbad schmelzen. Die Hälfte der Glasur in einen Einwegspritzbeutel oder Gefrierbeutel geben. Törtchen ein paar Minuten antauen lassen und aus den Förmchen drücken, so dass die Böden unten sind. Mit der übrigen Creme den Rand dünn einstreichen. Etwa 1 EL der Glasur auf der Törtchenoberfläche verstreichen. Vom Glasurbeutel eine kleine Ecke abschneiden und die Glasur so auf den Rand geben, dass sie in Tropfen herunterläuft. Sofort im Anschluss die Dekor Kreation aufstreuen und die Törtchen bei Zimmertemperatur auftauen lassen.

### Tipps:

- Die Creme lässt sich gut verstreichen, wenn das Messer vorher in heißes Wasser getaucht wird.

	PRO PORTION	PRO 100 G / ML
Energie	886 kcal 3710 kJ	385 kcal 1612 kJ
Fett	57,46 g	24,98 g
Ges. Fettsäuren	36,30 g	15,78 g
Kohlenhydrate	82,01 g	35,66 g
Zucker	49,62 g	21,57 g
Eiweiß	10,12 g	4,40 g
Salz	0,36 g	0,16 g