



BLUMIGE ERDBEERTÖRTCHEN

ZUTATEN

Für 4 Törtchen à Ø 6 cm

Für den Schoko-Hafer-Boden:

- 80 g iChoc Classic
- 70 g feine Haferflocken
- 2,5 TL Haselnuss-, Cashew- oder Mandelmus
- 1 Prise gemahlene Vanille
- 1 Prise Salz

Erdbeer-Schicht:

- 65 g Erdbeeren (ohne Strunk)
- 80 g ungesüßter Sojajoghurt
- 215 g iChoc White Vanilla
- 1,5 gestr. TL Agar Agar
- 165 ml Wasser

Topping:

- 4 - 8 Erdbeeren (mit Strunk)
- einige Stückchen iChoc White Vanilla und iChoc Classic
- 1 - 2 Stücke geraspelte iChoc White Vanilla
- einige essbare Blüten - z. B. Rosen- oder Kornblumenblüten

ZUBEREITUNG

1. Für den Boden die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Anschließend Haferflocken, Nussmus, Vanille und Salz einrühren.
2. Ein Schneidebrett mit Backpapier auslegen und 4 Dessertringe darauf setzen. Nun die Schoko-Hafer-Masse in die Ringe einfüllen und die Masse etwas drücken, sodass ein ca. 1 cm dicker Boden entsteht.
3. Die gefüllten Dessertringe samt Brett ins Gefrierfach stellen.
4. Für die Erdbeer-Schicht die entstrunkten Erdbeeren in kleine Stückchen schneiden und mit einer Gabel gründlich zerdrücken. Sojajoghurt hinzugeben und vermengen.
5. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen und während des nächsten Schritts kurz im Wasserbad belassen, damit sie weich bleibt.
6. Agar Agar in kaltes Wasser einrühren, aufkochen und eine Minute lang unter Rühren kochen lassen.
7. Agar-Agar-Wasser-Mischung mit einem Schneebesen zügig in die Erdbeerjoghurtmasse rühren. Dann die geschmolzene Schokolade ebenfalls zügig dazugeben und gut verrühren.
8. Die Masse ca. 10 Minuten bei Raumtemperatur abkühlen lassen, währenddessen immer wieder durchrühren.
9. Die Böden aus dem Gefrierfach nehmen und die Erdbeerschicht ca. 3 cm dick einfüllen.

- 10.** Die gefüllten Dessertringe für 2,5 Stunden im Gefrierfach kühlen lassen.
- 11.** Dessertringe aus der Kühlung nehmen, vom Backpapier lösen und die Törtchen vorsichtig mit dem Dessertring-Schieber von unten nach oben aus dem Ring schieben.
- 12.** Für das Topping die restlichen Erdbeeren zerschneiden und auf den Törtchen platzieren. Die Dekoration mit geraspelter Schokolade, Schokostückchen und essbaren Blüten abrunden.
- 13.** Die Törtchen sind ca. 30 Minuten, nachdem sie aus dem Gefrierfach kommen, verzehrbereit.