



DUNKLES SCHOGGI-TÖRTLI

für 0.5l Whipper

ZUTATEN

Marinierte Erdbeeren

- 300 g** Erdbeeren frisch oder gefroren
- 40 ml** Cointreau oder Grand Manier
- ½** Vanilleschote
- 1 EL** Zitronensaft

Schoggi-Törtli

- 300 ml** Rahm
- 170 g** dunkle Schokolade
- 30 g** Puderzucker
- 1** Biskuitboden (gekauft oder selbstgemacht)
- 8 TL** Erdbeerkonfitüre

ZUBEREITUNG

Marinierte Erdbeeren: Cointreau, Zitronensaft und Vanillemark in einer Schüssel verrühren. Erdbeeren waschen, putzen und in kleine feine Stücke schneiden. Erdbeeren mit dem Sud in den Kisag Whipper füllen. Das Rapid Infusion Set montieren, 1 Kisag Bläserkapsel einführen und 30 Min. ziehen lassen. Anschliessend durch Drücken des Hebels den Kisag Whipper entlüften, den Kopf abschrauben und die marinierten Erdbeeren entnehmen.

Schoggi-Törtli: Rahm zum Kochen bringen. Mit der Schoggi und Zucker für 1 Min. mit dem Stabmixer emulgieren. Masse in eine flache Auflaufform füllen und ca. 30 Min. im Kühlschrank abkühlen lassen.

Die abgekühlte Creme (sie sollte noch flüssig sein), durch Kisag Trichter & Sieb direkt in den Kisag Whipper füllen. Kisag Bläserkapsel einführen und 30-mal kräftig schütteln.

Dessertringe (6x4.5cm) vorbereiten und mit Tortenrandfolie auslegen. Biskuitboden mit Erdbeerkonfitüre bestreichen, ausstechen und in die Ringe legen. Das Schoggi-Mousse darauf verteilen. Törtchen nun ca. 10 Min. kaltstellen. Danach die Ringe entfernen und mit den marinierten Erdbeeren servieren & geniessen.