



Mars Törtchen

★★★★★

Gebäck, Kekse & Co., Kuchen & Torten

Vorbereitungszeit: 2 Std., 45 Min. **Kochzeit:** 20 Min. **Gesamtzeit:** 3 Std., 5 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 6 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

- 5 Ei(er), getrennt
- 5 EL Wasser
- 120 g Zucker
- 80 g Mehl
- 40 g Kakaopulver
- 500 ml Schlagsahne
- 80 g Kuvertüre, Vollmilch
- 250 g Schokolade - Riegel, Mars oder Milky Way, klein geschnitten
- 2 Pkt. Sahnesteif
- 2 EL Rum
- 3 Blatt Gelatine

NÄHRWERT

Calories: 768 kcal
Serving Size: 1

ZUBEREITUNG

Schokoriegel und Kuvertüre langsam im Obers (Sahne) schmelzen lassen. Öfters umrühren. In eine Rührschüssel umfüllen und über Nacht in den Kühlschrank stellen. Am nächsten Tag mit Sahnesteif aufschlagen. Die eingeweichte und in Rum aufgelöste Gelatine unterrühren.

Eiklar zu Schnee schlagen. Dotter, Zucker und Wasser schaumig rühren. Kakao und Mehl vermischen und einrühren. Zum Schluss Eischnee unterheben.

Für die Törtchen den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen. Als Torte in eine gefettete und bemehlte 26er Springform füllen. Bei 180°C ca 15 - 20 Minuten backen.

Für die Torte: Den Boden 2 mal durchschneiden, mit Creme füllen und beliebig verzieren. Entweder mit Creme oder mit "purem" steif geschlagenem Obers. Dafür reicht 1 Becher aus, welcher wiederum mit Sahnesteif aufgeschlagen wird.

Für die Törtchen: aus der Teigplatte Törtchen ausstechen. Ich nehme dafür welche mit 8cm Durchmesser, geht aber auch kleiner, dafür werden es dann mehr.

Ein Törtchenstück in die Ausstechform zurücklegen mit Creme bestreichen und ein zweites Törtchenstück darauflegen. Wenn man nicht genug Formen hat, etwas warten, die Törtchen herausnehmen und wieder befüllen.

Alle Formen in dieser Weise befüllen. Im Kühlschrank 2 Stunden durchziehen lassen, aus der Form geben und beliebig verzieren.