Rezept

Giotto-Törtchen

Ein Rezept von Giotto-Törtchen, am 29.04.2024

Zutaten

100 g	Zartbitterkuvertüre
8	Biskuittorteletts (Fertigprodukt)
1 EL	Puderzucker
300 g	Sahne
100 g	Mascarpone
1 TL	neutrales Pflanzenöl
50 g	gehackte Haselnüsse
16	Giotto-Pralinen
2 Päckchen	Sahnesteif
1 Päckchen	Vanillezucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 460 kcal

Zubereitung

1. Kuvertüre grob hacken, mit Öl über dem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Torteletts damit bestreichen. Haselnüsse mit Puderzucker mischen, rösten und abkühlen lassen. 8 Giotto-Pralinen leicht zerdrücken. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Mascarpone mit Vanillezucker cremig rühren und löffelweise unter die Sahne rühren. Nüsse und zerdrückte Giotto-Pralinen locker unter die Sahnecreme mischen. Creme auf den Torteletts verteilen. Mit je einer Giotto-Praline verzieren.