

Rezept

# Himbeer-Schoko-Törtchen

Ein Rezept von Himbeer-Schoko-Törtchen, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>200 g</b> Sahne	<b>3 EL</b> Puderzucker
<b>50 g</b> cremiger Joghurt	<b>1 EL</b> Kakaopulver
<b>2</b> Wiener Torteletts (Fertigprodukt; aus dem Backregal)	<b>150 g</b> Himbeeren
	<b>1-2 EL</b> Haselnusskrokant (Fertigprodukt; aus dem Backregal)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 485 kcal

## Zubereitung

1. Die Sahne halb steif schlagen, 1 EL Puderzucker dazurieseln lassen und die Sahne richtig steif schlagen. Joghurt mit Kakao und restlichem Puderzucker gründlich verrühren, bis sich beides gelöst hat. Die Hälfte der Sahne unterheben.
2. Die dunkle Kakaocreme auf den Torteletts verteilen, die Himbeeren verlesen und daraufsetzen.
3. Restliche Sahne vorsichtig auf die Himbeeren setzen und die Torteletts mit Haselnusskrokant bestreut servieren.