



Glitzer-Törtchen mit Champagner

VORBEREITEN

45
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten für ca. 16 Stück

Für den Biskuitboden

5 Eier
150 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
100 g Mehl
65 g Speisestärke
1 Teelöffel Backpulver

Für die Champagner-Buttercreme

275 g Puderzucker
150 g weiche Butter
1 Päckchen Vanillezucker
6 Esslöffel Champagner
1 Esslöffel lebensmittelechter Glitzer

Besonderes Zubehör

runde Ausstecher (Durchmesser ca. 5 cm)
Springform (Durchmesser ca. 28cm)
Spritztülle

Auch an einem festlichen Partybuffet darf Torte nicht fehlen. Nur leider wird so eine hübsche Torte am Buffet schnell zum Schlachtfeld. Kleine Törtchen eignen sich da besser, so können sich deine Gäste einfach ein kleines Häppchen nehmen - oder zwei oder drei. Weil wir etwas

zu feiern haben, kommt etwas Champagner in die Buttercreme und goldener Glitzer als Deko obendrauf.

- 1 -

Backofen auf 175 °C vorheizen. Springform mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Eier trennen. Eiweiße mit Zucker und Vanillezucker zu steifem Baiser schlagen. Eigelbe unterheben. Mehl mit Backpulver und Speisestärke mischen, sieben und unter den Teig heben.

- 3 -

Teig in die Form geben und ca. 20 Minuten backen. Aus der Form nehmen und auskühlen lassen.

- 4 -

Mit Ausstecher Kreise aus dem Boden ausstechen und waagrecht halbieren.

- 5 -

Für die Buttercreme Puderzucker sieben und mit Vanillezucker und Butter zu einer geschmeidigen Creme aufschlagen. Champagner unterrühren.

- 6 -

Jeden Teigkreis mit etwas Buttercreme einstreichen und locker im Goldglitzer wenden. Hälfte der Kreise dick mit Buttercreme auf einer Seite bestreichen, mit der anderen Hälfte belegen und leicht andrücken. Übrige Buttercreme verwenden, um Tupper auf die Törtchen zu setzen und nach Belieben mit restlichem Glitzer bestäuben. Bis zum Servieren kalt stellen.