

Schokoladen-Erdnuss-Törtchen ohne Backen

VORBEREITEN

5,25
Std.

ZUBEREITEN

5
Min.

NIVEAU



Sehen sie nicht hübsch aus die Kleinen? Die fluffige Creme aus Erdnussbutter und Frischkäse macht sich einfach gut auf dem karamelligen Keksboden. Und das Beste: Diese kleinen Kunstwerke brauchen weder Ofen noch Springform, sondern lediglich ein ruhiges Plätzchen im Kühlschrank.

- 1 -

Die Mulden einer 12er-Muffinform mit Papierförmchen ausstatten. Kekse mit einem Food Processor oder Standmixer zu feinen Krümeln zerkleinern. Butter mit den 3 Sahne-Toffee-Bonbons schmelzen und mit den Kekskrümeln und dem braunen Zucker vermischen, bis eine sandige, feuchte Masse entsteht.

- 2 -

In jeder Muffin-Mulde je 1 EL der Keksmasse zu einem Boden festdrücken. Form in den Kühlschrank stellen.

- 3 -

Für die Füllung zunächst die Sahne steif schlagen. In einer weiteren Schüssel die Erdnussbutter mit dem Frischkäse cremig rühren. Sahne-Toffees fein hacken und mit Puderzucker, Vanillearoma, Zimt und Salz unter die Frischkäsemasse rühren. Sahne ebenfalls vorsichtig unterheben, bis sich alles verbunden hat.

- 4 -

Die Füllung gleichmäßig auf die Muffinform verteilen und diese dann für mind. 1 Stunde in den Gefrierschrank stellen.

- 5 -

Währenddessen die Glasur herstellen. Dazu die Sahne in einem Topf auf dem Herd bei geringer Hitze erwärmen

Zutaten für 12 Stück

Für den Boden

- 5 Vollkorn-Butterkekse
- 3 Esslöffel Butter
- 1 Esslöffel brauner Zucker
- 3 weiche Sahne-Toffee-Bonbons

Für die Füllung

- 200 g Sahne
- 170 g Frischkäse
- 250 g cremige Erdnussbutter
- 130 g Puderzucker
- 80 g weiche Sahne-Toffee-Bonbons
- 2 Teelöffel Vanillearoma
- 1/2 Teelöffel Zimt
- 1/4 Teelöffel Salz

Für die Glasur

- 110 g Zartbitterschokolade
- 100 g Sahne

Zum Garnieren

- 30 g gesalzene Erdnüsse
- 1 1/2 Teelöffel cremige Erdnussbutter
- Schokoladentropfen

Schokoladen-Erdnuss-Törtchen ohne Backen

und die Schokolade darin schmelzen. Es darf nicht kochen. Abkühlen lassen und mit einem Esslöffel über die Törtchen in die Form geben.

- 6 -

Zum Garnieren die Erdnussbutter in der Mikrowelle oder über einem Wasserbad schmelzen und die Erdnüsse hacken. Die Törtchen mit der geschmolzenen Erdnussbutter besprenkeln und mit den gehackten Erdnüssen und den Schokotropfen bestreuen. Alles für mind. 4 Stunden in den Kühlschrank stellen und nach dem Servieren rasch verzehren, da sie schnell weich werden.