

PIEMONTESER-TÖRTCHEN FÜR NOBS AG

Ergibt 12 Törtchen

Für 1 Muffinblech mit 12 Vertiefungen à 4,5 cm Ø

😊 einfach/besonders/zum Vorbereiten

Zutaten:

Für den Teig:

100 gr Mehl

30 gr Zucker

70 gr Butter, kalt, in Stücke

1 Prise Salz

Für die Füllung:

40 gr feinste Milkschokolade, in kleine Stücke gebrochen

40 gr dunkle Schokolade, mind. 65% Kakaoanteil

2 EL Haselnusspaste von Nobs

1 EL Butter

Zum Fertigstellen:

1 Eiweiss

12 feinste Haselnüsse von Nobs

Ausserdem:

etwas Butter oder Margarine zum Einfetten

etwas Mehl zum Bestäuben

Stössel

Zubereitung:

1. Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben, zwischen den Händen verreiben. So dass ein geriebener Teig entsteht. Zusammenfügen.
2. Die Förmchen gut einbuttern und leicht bemehlen.
3. Nun aus dem Teig 12 Portionen teilen und in die Vertiefungen geben. Mit Hilfe des Stössels (durch den Druck) den Teig auf den Rand hochziehen lassen. Mit einer Gabel den Boden etwas einstechen und für 30 min in den Kühlschrank geben.
4. Den Ofen auf 180 Grad Heissluft vorheizen. Die Mürbeteigtörtchen bei dieser Hitze auf unterster Rille 20 min. backen. Danach auf einem Gitter in der Form erkalten lassen. Herauslösen.
5. Danach die Törtchen auf der Innenseite mit wenig Eiweiss bestreichen.
6. Nun die Schokolade mit der **Haselnusspaste** und der Butter in eine Schüssel über dem Wasserbad bei nicht zu hoher Temperatur schmelzen lassen.
7. Die Masse in die Törtchen verteilen und nach etwa 2 min jeweils eine Haselnuss auf die Mitte setzen.

Die leckeren Piemont-Törtchen halten 3-4 Tage frisch und bleiben schön knusprig. Wichtig: Nicht im Kühlschrank lagern.

Eine Rezeptkreation von Belinda Kern (Eat, letters and deco) für Nobs.