

## Giotto-Törtchen

Hallo zusammen! Ich heiße Vivian, bin 16 Jahre alt und backe gemeinsam mit meiner Mama fürs Leben gern. Ich hoffe unser Rezept gefllt Euch! <3 <3

### Zutaten:

**Für den Keksboden:**   -150g Amarettini  
                              -150g Butterkekse  
                              -150g Butter

---

**Für den Biskuit:**   -4 Eier (getrennt)                   -1Pck. Vanillezucker  
                              -100g Zucker                       -1 Messerspitze Backpulver  
                              -100g Mehl

---

**Karamellsoße:**   -225g Zucker                       -180ml Sahne  
                              -160ml Wasser                   -1TL Vanilleextrakt  
                              -30g Butter

(!!Für eine fruchtige Alternativ kann ein Frchtpree oder Marmelade statt der Karamellsoße verwendet werden !!)

**Für die Fllung:**   -Pudding:           -660ml Haselnussmilch (auf Reisbasis)  
  -4 Eigelbe  
  -120g Zucker  
  -70g Stärke  
  -1Prise Salz  
  -1TL Vanilleextrakt

Weitere Zutaten:   -250g Mascarpone  
                              -200g Schlagsahne   +2TL Sanapart (o. 1Pck. Sahnesteif)  
                              -4 Rollen Giottos  
                              -1-2 Pck. Gelatine/Agartine (je nach Konsistenz eurer Fllung)

**Für die Deko:**   -200g Schlagsahne   +2TL Sanapart  
                              -2 Rollen Giotto  
                              -200g Vollmilchkuvertre

## **Reicht für ca. 12 Dessertförmchen oder einen Backrahmen 35x30 cm**

**Zubereitung:** Für den Keksboden Kekse zerkleinern und mit zerlassener Butter vermengen. Die Masse in einem Backrahmen (35x30cm) glatt drücken, den Backrahmen lösen und den Boden ca. 20min kühl stellen.

Für den Biskuit Eiweiß steif schlagen, Zucker und Vanillezucker dazugeben bis eine glänzende Masse entsteht. Eigelbe kurz unterrühren, Mehl und Backpulver sieben und vorsichtig unterheben. Den Boden ca. 15-20 min bei 180° C Ober- und Unterhitze backen(35x30cm). Nach dem Backen auf ein warmes, feuchtes Geschirrtuch stürzen und zugedeckt komplett auskühlen lassen.

Für die Karamellsoße Zucker und Wasser in einem Topf auf mittlerer Stufe erhitzen bis sich der Zucker vollständig gelöst hat. Temperatur etwas erhöhen und köcheln lassen bis das Gemisch eine gold-gelbe Farbe annimmt(Dies kann einige Minuten dauern, währenddessen nur sehr wenig rühren). Die Butter hinzufügen, ein paar Sekunden warten bis sie geschmolzen ist und den Topf vom Herd nehmen. Nun die Sahne und das Vanilleextrakt einrühren. Das Karamell stockt nun, wird aber durch rühren wieder flüssig.

In ein Glas füllen und abkühlen lassen.

Aus den Puddingzutaten wie gewohnt einen Pudding kochen und komplett auskühlen lassen.

Für die Füllung die Sahne mit Sanapart steif schlagen und anschließend kühl stellen.

Die Gelatine nach Packungsanweisung anrühren und quellen lassen. In der Zwischenzeit die Giottos zerkleinern und mit der Mascarpone und dem Pudding verrühren. Danach die Sahne unterheben und die erwärmte Gelatine zügig unter die Masse rühren. (Wir haben 2 Pck. Gelatine verwendet, das der Pudding, durch die Milch auf Reisbasis, die Masse sehr flüssig gemacht hat)

Für die Dekoration die Sahne mit Sanapart steif schlagen und kühl stellen. Die Kuvertüre schmelzen auf 30°C abkühlen lassen, in einen Spritzbeutel füllen und ein Gittermuster auf ein Backpapier spritzen. 10 min antrocknen lassen und mit Ausstechern euer Wahl Formen in die Schokolade stechen und komplett trocknen lassen. **(VORSICHT! DIE AUSGESTOCHENEN FORMEN ERST NACH DEM KOMPLETTEN AUSTROCKNEN LÖSEN)**

### **Zusammensetzung:**

Biskuit mit Dessertförmchen ausstechen. Genauso viele beim Keksboden ausstechen und die Dessertförmchen(mit Keksboden) auf eine Platte setzen. Den Keksboden mit Karamellsoße bestreichen und einen Biskuitboden darauf setzen. Nun die Förmchen mit der Füllung aufgießen und im Kühlschrank für min. 4 Stunden kühl stellen.(Besser über Nacht)

Dessertförmchen lösen und mit der Sahne, den Giottos und der ausgestochenen Schokogittern verzieren.

### **FALLS IHR KEINE DESSERTFÖRMCHEN HABT; SETZT DAS GANZE DIREKT IM BACKRAHMEN ZUSAMMEN!**

**TIPP!** Bereitet den Pudding, die Karamellsoße, den Biskuitboden und die Schokodekoration am Tag vorher zu.