Cupavci Törtchen mit Kajmak

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 13 Portionen

Butter	150 g
Zucker	120 g
Salz	
Vanilleextrakt	2 TL
Eier	2 St.
Weizenmehl, Type 405	220 g
Kakaopulver	25 g
Backpulver	1 TL
Milch	200 g
Schokolade, Zartbitter	300 g
Kokosraspel	200 g
Kajmak	200 g

Zubereitung

Küchenutensilien

Teller, kleiner Topf, Backblech mit Backpapier, Schneebesen, Handrührgerät mit Schneebesen, Eisportionierer

1. Vorbereitung
Heize den Ofen auf 170° Heißluft vor und belege drei Lochbleche mit Backfolie oder Backpapier.

2. All-In-Teig
Schmilz 150 g Butter in der Mikrowelle oder einem Topf. Gib 150 g Butter, Zucker, 1 Prise Salz, 1 TL Vanilleextrakt, Eier, Mehl, Kakaopulver, Kakao, 1 TL Backpulver und 100 g Milch in einen Mixer und vermische sie, bis sich alles zu einem Teig verbunden hat. Alternativ kannst du mit einem Handrührgerät oder Schneebesen arbeiten. Setze nun mit einem Eisportionierer gleichmäßige Portionen auf die Bleche, achte hierbei auf genügend Abstand. Backe mehrere Bleche gleichzeitig für etwa 9 Minuten. Die Teilchen sollten eine kleine Kuppel bilden. Nimm sie aus dem Ofen und lasse sie auf einem Gitter abkühlen.

3. Schokoladenglasur
Koche 100 g Milch mit 100 g Butter in einem Topf kurz auf. Zerkleinere die Schokolade grob. Schalte den Herd aus, gib die Schokolade mit in den Topf, lasse sie 1 Minute stehen und rühre sie mit einem Schneebesen ein, bis eine homogene Masse entsteht. Fülle die Glasur in einen tiefen Teller um und gib die Kokosraspeln in einen weiteren Teller. Bestreiche die Törtchen zuerst vorsichtig mit der Glasur, wälze sie anschließend in den Kokosraspeln, lege sie zum fest werden wieder auf ein Gitter oder einen Teller und stelle sie für 15 Minuten in den Kühlschrank.

4. Fülle die Törtchen
Verrühre den Kajmak mit 1 TL Vanilleextrakt. Gib mit einem Eisportionierer oder Löffel etwas Füllung auf die Unterseite eines Törtchens. Verteile die Füllung bis fast zum Rand

und drücke ein zweites Törtchen leicht darauf. So entsteht aus zwei Kuchenteilen immer ein Cupavci Törtchen. Lagere sie bis zum Verzehr im Kühlschrank. Abgedeckt und gekühlt halten sie sich etwa drei Tage.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	464 kcal
Kohlenhydrate	43 g
Eiweiß	7 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	30 g