

sind für 12 Förmchen à 90 ml Inhalt oder Tarteletteförmchen mit 10 cm Ø berechnet. Größere Förmchen oder Förmchen aus einem anderen Material können Sie genauso gut verwenden, beachten Sie aber, dass dann eventuell die angegebene Stückzahl nicht mehr stimmt. Zum Füllen der Törtchen mit Creme haben sich zwei Methoden bewährt: Eine festere Creme mithilfe eines Spitzbeutels und einer Lochtülle auf den Törtchen verteilen. Ist die Sahnecreme eher flüssig, kommt der Rücken eines Esslöffels zum Verstreichen zum Einsatz.

Wenn es einmal besonders schnell gehen soll, füllen Sie die Sahnetörtchen einfach in Gläser oder schöne Becher und stellen diese bis zum Servieren in den Kühlschrank.



WELCHE FÖRMCHEN SIND DIE BESTEN?

Hier scheiden sich die Geister! Das einzig selig machende Förmchen gibt es nicht. Finden Sie selbst heraus, mit welchen Sie am besten zurechtkommen.

Silikonförmchen

Für Mini-Törtchen eignen sich am besten Silikonförmchen. Es gibt sie in unterschiedlichen Farben, Formen und Größen. Für die Rezepte in diesem Buch brauchen Sie mindestens 12 Silikonförmchen à 90 ml Inhalt oder Tarteletteförmchen

mit 10 cm Ø. Silikonförmchen sind universell einsetzbar, halten Hitze und Kälte aus. Sie werden nicht eingefettet und die fertigen Törtchen lassen sich leicht herauslösen. Steckt ein Törtchen dennoch fest, frieren Sie es ein, gefroren lässt sich die Silikonhülle problemlos entfernen.

Metallförmchen

Wer keine Silikonförmchen hat, kann Tarteletteförmchen aus Metall mit einem Durchmesser von 10 cm oder 12 cm verwenden. Im Handel sind sie sowohl unbeschichtet als auch beschichtet, mit gewelltem oder glattem Rand sowie mit herausnehmbarem Boden erhältlich. Förmchen aus Metall müssen vor dem Backen immer eingefettet werden. Auch die Sahnetörtchen können Sie in

Metallförmchen setzen. Hierfür die Förmchen mit einem neutralen Öl (z. B. Sonnenblumenöl) leicht einpinseln und mit Zucker ausstreuen. Dann lösen sich die Törtchen fast wie von selbst aus der Form.

Dessertringe

Wenn Sie statt Förmchen Dessertringe haben, können Sie die Törtchen auch damit schön in Form bringen. Dessertringe sind in unterschiedlichen Größen und aus Edelstahl erhältlich. Beachten Sie, dass vor allem bei Sahnetörtchen die Schichten andersherum eingesetzt werden müssen. Zuerst den Boden in den Ring geben, darauf kommt die Sahnecreme und obendrauf der Spiegel. Sie können mit den Dessertringen auch kleine