



Chai-Törtchen

Zutaten für ein Törtchen mit dem Durchmesser von 16 cm:

240 ml lauwarmen Chai z. B. Chennai Chai von Pure Tea

(ich habe den Chai stark angesetzt und etwas länger ziehen lassen)

90 g Butter

250 g Zucker

3 Eier

20 g Crème fraîche

75 ml Pflanzenöl

1 TL Vanillearoma

300 g Mehl

2 TL Backpulver

Eine Messerspitze Fleur de Sel

½ - 1 TL Chai (Pulver für Chaigetranke zum Aufgießen) und Schokoperlen zur Deko

Für die Füllung

115 g Butter

85 g gute weiße Schokolade

300 g Puderzucker

2 EL Crème fraîche

So geht es:

Kocht den Chai und stellt ihn beiseite, damit er etwas abkühlt. Heizt den Ofen auf 175° C Umluft vor.

Nun verrührt ihr in einer großen Schüssel Butter und Zucker für ca. 3 Minuten miteinander. In die hellgelbe Mischung rührt ihr nacheinander drei Eier ein.

Gebt die Crème fraîche in eine kleine Schüssel, fügt Öl und Vanillearoma hinzu und vermischt alles. Diese Mischung wandert nun in die große Schüssel und wird mit der Butter-Zucker-Eimischung



vermengt. Fügt nun Mehl, Salz und Backpulver hinzu und rührt weiter bis ihr einen glatten Teig habt. Nun fügt ihr den Chai in kleinen Mengen hinzu und rührt dabei immer weiter. Der Teig ist sehr flüssig, das muss aber so sein.

Die Mischung wiegt ihr nun in drei Teile ab und backt jeden Boden einzeln in einer gut gefetteten 16er Form (nehmt ihr eine 14er werden die einzelnen Böden höher, bei einer 18er werden sie flacher) für gut 30 Minuten. Macht die Stäbchenprobe.

In dieser Zeit könnt ihr die Füllung vorbereiten:

Dazu schmelzt ihr die Schokolade in einem kleinen Topf bei niedriger Temperatur. Schokolade brennt schnell an: also ständig rühren! Die geschmolzene Schokolade stellt ihr beiseite.

Schlagt in einer Schüssel die Butter hellgelb auf. Sobald die Schokolade abgekühlt ist, hebt ihr diese unter. Auch die Crème fraîche fügt ihr hinzu und verrührt alles gut miteinander.

Nun gebt ihr den Puderzucker hinzu und rührt noch einmal kräftig.

Sind die Böden komplett (!) ausgekühlt, können sie mit Creme dünn bestrichen werden. Dazu verwendet ihr ca. $\frac{1}{4}$ der Creme. Legt einen Boden auf Backpapier, bestreicht ihn und legt den nächsten Boden darauf, bestreicht auch diesen und legt den oberen Boden darauf.

Mit einer Palette streicht ihr nun einmal Creme um das Törtchen herum. Schön ist es, wenn das nicht ganz deckend ist und die Böden etwas durchscheinen (fand ich beim Originaltörtchen schon so schön).

Die übrige Creme (ca. die Hälfte) füllt ihr nun in einen Spritzbeutel mit einer feingezackten Tülle. Von außen nach innen gebt ihr nun Cremetupfen auf das Törtchen.

Zum Schluss habe ich noch ein paar Schokoperlen zwischen den Tupfen verteilt. Und von einem fertigen Chaipulver habe ich ca. 1 TL mit einem Sieb über das Törtchen gestäubt.