Mürbeteig-Törtchen mit gebrannten Mandeln



Zutaten

Für 4 Personen

Mürbeteig
100 g Zucker
200 g vegane Butter
300 g Mehl
1 Prise Salz

Ganache
120 g vegane Sahne
200 g Zartbitterschokolade

Gebrannte Mandeln
400 g Mandeln
200 g Zucker
100 g Wasser
1 PK. Vanillezucker
½ TL Zimt

Zubereitung

Mürbeteig
Zucker, vegane Butter, Mehl und Salz rasch zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
Den Teig ausrollen, Kreise ausstechen und in gefettete Tartelette-Förmchen geben. Bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) 12–15 Minuten goldgelb backen. Abkühlen lassen.

Ganache
Vegane Sahne erhitzen (nicht kochen), die gehackte Schokolade hineingeben und glattrühren, bis eine cremige Masse entsteht. Kurz abkühlen lassen und in die ausgekühlten Törtchen füllen.

Gebrannte Mandeln
Zucker, Wasser, Vanillezucker und Zimt in einer großen Pfanne aufkochen. Mandeln hinzufügen und so lange rühren, bis die Flüssigkeit verdampft und die Mandeln karamellisiert sind. Auf Backpapier geben und abkühlen lassen.

Fertigstellen
Die Törtchen mit gebrannten Mandeln garnieren – entweder grob gehackt oder im Ganzen als knackiges Topping.