

## Carac Törtchen – Caracs

**Carac** ist ein Pâtisserie-Gebäck aus der **Schweiz**. Es ist ein kleines Törtchen mit charakteristischer grüner Farbe und einem Schokoladenpunkt. Basis ist traditionell ein Tortenboden aus gebackenem Mürbeteig. Dort hinein wird eine Ganache gegossen, die aus zwei Teilen Schokolade und einem Teil Sahne besteht.

### Zutaten Törtchen:

1/2 Portion Teig für ausgestochene Plätzchen (siehe separates Rezept von Oliver)

### Zutaten Füllung (Schokoladen-Ganache):

1 dl Vollrahm  
250 g dunkle Schokolade, z.B. Crémant, gehackt  
50 g Butter, in Stücken

### Zutaten Glasur :

200 g Puderzucker  
2 - 2½ EL Wasser  
einige Tropfen grüne Lebensmittelfarbe  
12 Couverture-Drops oder m&m's Schokolade

### **Zubereitung :**

Törtchen Boden (blind backen): 6-12 Muffins Förmchen (metall) vorbereiten. Teig auf wenig Mehl ca. 2 mm dick auswallen. Runde Plätzchen ausstechen, die rundum ca. 1cm grösser sind als die Förmchen. Teig in die Förmchen legen, Rand wenn nötig abschneiden. Teigboden einstechen.

Springboden eventuell mit Backtrennpapier und Fruchtsteinen oder Hülsenfrüchten belegen. Förmchen eventuell mit einem zweiten Förmchen beschweren.

Blindbacken : die Förmchen ca. 10 Minuten im vorgeheizten Ofen backen (175° C Umluft oder 180°C Ober-/Unterhitze.



Füllung: Rahm aufkochen, Pfanne von der Platte nehmen. Schokolade und Butter beifügen, unter Rühren mit dem Schwingbesen schmelzen. Füllung in die Dessert-Bödeli verteilen, kühl stellen und fest werden lassen.



Glasur: Puderzucker mit Wasser und Lebensmittelfarbe zu einer dickflüssigen Glasur verrühren, Carac damit überziehen, mit Couverture-Drops garnieren und bis zum Servieren kühl stellen.

Tipp :Carac lassen sich trocken und kühl 4-5 Tage aufbewahren.



Laure Tercier novembre 2020, sources : [www.swissmilk.ch](http://www.swissmilk.ch), Olivers glutenfrei Rezeppte,  
photos : It personnelles