

Backform Tortelett



Art.-Nr. 661240



STÄDTER®

Beerentorteletts mit Vanillecreme

ERGIBT 10 TORTELETTS | ARBEITSZEIT: CA. 35 MINUTEN | BACKZEIT: CA. 20 MINUTEN

Zutaten für den Teig: 200 g weiche Butter, 180 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker, 1 Prise Salz, 4 Eier, 280 g Mehl, ½ TL Backpulver, 50 ml Milch | **Zutaten für die Vanillecreme:** 500 ml Milch, 1 Pck. Vanillepuddingpulver, 4 EL Zucker, 250 g Schlagsahne, 1 Pck. Sahnesteif | **Außerdem:** frische Heidelbeeren, Himbeeren und Brombeeren

Zubereitung des Teiges:

Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz leicht schaumig schlagen. Nach und nach die Eier unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen, sieben und dazu geben, zuletzt die Milch unterrühren. Den Teig mit einem Spritzbeutel in die eingefetteten Förmchen geben. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze für ca. 20 Minuten backen. Nach dem Backen die Torteletts auf ein Kuchengitter stürzen und vollständig auskühlen lassen.

Zubereitung der Vanillecreme:

Den Pudding nach Packungsanleitung kochen, direkt mit Frischhaltefolie abdecken und abkühlen lassen. Die Sahne mit dem Sahnesteif aufschlagen und unter den Pudding heben.

Die fertige Creme auf die gebackenen Torteletts verteilen und mit frischen Früchten belegen.

