

Silikon Unterlage



Art.-Nr. 256972



STÄDTER®

Erdbeer-Törtchen

FÜR 10 TÖRTCHEN | ARBEITSZEIT: 45 MIN. | KÜHLZEIT: CA. 120 MIN. | BACKZEIT: 20 MIN.

Zutaten für den Mürbeteig: 250 g STÄDTER Mürbeteig-Mix, 125 g Butter, 1 Ei |

Zutaten für die Mandelcreme-Masse: 300 g Marzipan, 180 g Butter, 18 ml Rum, 2 Eier, 8 g Vanillezucker, 21 g Puddingpulver, 36 g Zucker, 180 g Pudding | **Zutaten für die**

Erdbeersahne: 500 ml Sahne, 125 g STÄDTER Sahnefest Erdbeeren, 100 ml Wasser, Erdbeeren

Zubereitung:

Für den Mürbeteig den STÄDTER Mürbeteig-Mix mit der Butter und dem Ei zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt im Kühlschrank für ca. 2 Stunden stehen lassen. Danach den Teig 0,5 cm dick ausrollen. Die Tartelette-Förmchen mit dem Mürbeteig auslegen und die Ränder andrücken.

Für die Mandelcreme-Masse das Marzipan mit dem Rum zu einer weichen Masse verrühren. Zusammen mit der Butter cremig aufschlagen. Anschließend die restlichen Zutaten zugeben und nochmals gut verrühren. Die Masse in die mit Mürbeteig ausgelegten Tartelette-Förmchen füllen und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze oder 160 °C Umluft für 20 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und vollständig auskühlen lassen.

Für die Erdbeersahne die Schlagsahne aufschlagen. Das STÄDTER Sahnefest mit dem Wasser verrühren und die aufgeschlagene Sahne vorsichtig unterheben. Die Erdbeersahne in einen Spritzbeutel füllen und einen großen Tupfen in die Mitte der Törtchen dressieren. Jetzt die Erdbeeren in Scheiben schneiden und um den Tupfen setzen.

