

Beerentorteletts mit Vanillecreme

Zutaten für den Teig (für ca.10 Stück):

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.

Backform Tortelett



Art.-Nr. 661240



Arbeitszeit: ca. 35 Minuten



Backzeit: ca. 20 Minuten



Alles für deine
Backideen ...

Tortissimo[®]
Backzubehör

Am Kreuzweg 1 · 35469 Allendorf/Lumda · Germany
Tel +49 6407 4034-4000 · www.tortissimo.de