

CREMIGE BEEREN-TARTELETTES

Backen
mit
Christina

★★★★★ 4.9 bei 10 Bewertungen



Zubereitung

- 1 Eier gemeinsam mit Zucker und Öl schaumig rühren. Weizenmehl, Backpulver und den flüssigen Schlagobers dazugeben und nochmal kurz verrühren bis alles gut vermischt ist.
- 2 Die Masse in Tarteletteformen (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/tarteletteformen-aus-silikon/>) (alternativ in eine eingefettete und mit Brösel bestreute Obstkuchenform (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/obstkuchenform/>) oder Tortenform (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/backrahmen-rund/>)) streichen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Heißluft ca. 15 Minuten backen. (Bei der großen Backform beträgt die Backzeit ca 25 Minuten.)
- 3 Die fertigen Böden kurz auskühlen lassen und dann sofort aus den Formen stürzen. Danach gut auskühlen lassen.
- 4 In der Zwischenzeit das Schlagobers gemeinsam mit dem Sahnesteif aufschlagen. Frischkäse, Joghurt und Zucker unterrühren. Nun noch die über Wasserbad geschmolzenen Waldbeer Kuvertüre (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/waldbeeren-kuvertuere/>) (alternativ Schokolade nach Wahl) beimengen.
- 5 Die Creme auf die ausgekühlten Törtchen spritzen und nach Belieben garnieren.



Zutaten

FÜR 12 TÖRTCHEN Ø 9 CM

TEIG

- 5 Eier
- 180 g Zucker
- 30 g Öl
- 180 g Weizenmehl 700
- 40 g Schlagobers
- 8 g Backpulver

CREME

- 300 g Schlagobers
- 1 Pkg. Sahnesteif
- 100 g Frischkäse
- 100 g Joghurt
- 40 g Zucker
- 30 g Waldbeer Kuvertüre

DEKO

- 6 Stk. frische Erdbeeren
- 12 Stk. Giotto gehackte Waldbeer Kuvertüre