

Sabines

GENUSS-TIPP AUS



ERDBEER MINZ TARTLETTE

ZUBEREITUNG

MÜRBEIG

- Alle Zutaten miteinander verkneten. Teig 1 Stunde rasten lassen.
- Den Teig danach ausrollen und mithilfe einer Tasse ausstechen. Mürbteig in Tartformen geben, am Rand andrücken und mit einer Gabel einstechen.
- Die Formen bei 160° Umluft ca. 20 min backen.

FÜLLE

- Schlagobers aufschlagen und beiseite stellen.
- Mascarpone, Staubzucker, Vanillezucker, gehackte Minze verrühren und unter den Schlagobers heben.
- Die Masse aus einem Spritzbeutel in die ausgekühlten Tartlettes füllen.
- Erdbeeren in Scheiben schneiden und auf die Törtchen fächern.

ZUTATEN für 2 Personen

MÜRBEIG

- 150 g Mehl (glatt)
 - 100 g Butter (kalt)
 - 50 g Staubzucker
 - 1 Ei
 - Prise Vanille
 - Prise Zimt
- Tipp:** Fertige Mürbteig Tartlettes gibts in der Markthalle zu kaufen ;-)

FÜLLUNG

- 100 ml Schlagobers
- 20 g Minze
- 125 g Mascarpone
- 16 Stk. Erdbeeren
- 50 g Staubzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker

An Guata!

ALLE ZUTATEN DAZU FINDEST DU NATÜRLICH IN UNSERER MARKTHALLE.