



Himbeertörtchen



16 Törtchen



20 min zubereiten

2 h kühlen

8-10 min backen



backen

ZUTATEN

für die Creme

200 ml Sahne

1 Pck. Sahnesteif

250 g Mascarpone

100 g Naturjoghurt

70 g Puderzucker

1 Pck. Vanillezucker

200 g Himbeeren

5 Blatt Gelatine

für den Teig

2 Pck. Blätterteig

zum Garnieren

verschiedene Beeren

essbare Blüten

Minze

Streusel

Zuckerperlen

ZUBEREITUNG

Für die Creme Sahne steif schlagen, dabei Sahnesteif einrieseln lassen. Mascarpone mit Joghurt, Puderzucker und Vanillezucker cremig verrühren.

Die Himbeeren pürieren und in einem Topf erwärmen. Die Gelatine 5 min in kaltem Wasser einweichen, dann ausdrücken und in den warmen Himbeeren unter Rühren auflösen.

Die Himbeeren unter die Mascarponecreme rühren. Zum Schluss geschlagene Sahne unterheben. Die Creme mind. 3 h kalt stellen, bis sie fest ist.

Den Backofen vorheizen, Umluft 200°. Den Blätterteig ausrollen und Kreise (Ø ca. 10 cm) ausstechen. Die Teigkreise auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit etwas Wasser bepinseln und mehrmals mit einer Gabel einstechen. 8-10 min goldbraun backen, dann auskühlen lassen.

Die Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und in Tupfen auf die Teigkreise spritzen. Die Törtchen nach Belieben garnieren.

NOTIZEN

MAN BRAUCHT: Spritzbeutel mit Sterntülle

Der Blätterteig wird durch das Ausstechen der Kreise zusammengedrückt und geht am Rand nicht so schön auf. Alternativ den Teig mit einem scharfen Messer in Quadrate oder Dreiecke schneiden.