



ERDBEERTÖRTCHEN MIT GÄNSEBLÜMCHEN ZUBEREITUNG

Dieses fruchtig-süße Törtchen mit seinen frischen Erdbeeren ist das perfekte Dessert.

1. Haushaltsblech (30 x 40 cm Grundfläche) zu einem Drittel mit Backpapier auslegen. Backofen auf 190 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Mehl und Speisestärke versieben und mit den grob gehackten Pinienkernen vermischen. Eier, Staubzucker, Salz, Vanillezucker und abgeriebene Zitronenschale gut schaumig (mind. 10 Min.) schlagen. Mehlmischung und Kronenöl mit feinem Buttergeschmack unterheben. Masse glatt auf das Backpapier aufstreichen und ca. 15 Min. auf unterer Schiene backen. Aus dem Backofen nehmen und auskühlen lassen. Mit einem Tortenförmchen 6 Tortenböden ausstechen und diese jeweils als Boden in die Tortenförmchen legen.
3. Für die Creme, Schlagobers schlagen und kalt stellen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Erdbeeren, Zitronensaft und Kristallzucker mit dem Stabmixer fein pürieren. Erdbeersauce und Joghurt glatt rühren. Gelatine gut ausdrücken und mit 50 ml Erdbeermischung warm auflösen. Zurück in die Erdbeerbasis füllen und Schlagobers unterheben. Die Creme auf den Teigboden füllen und glatt streichen. Für 4 Stunden kalt stellen.
4. Für das Erdbeergelee die Erdbeeren mit dem Staubzucker fein pürieren. 4 EL mit der gut ausgedrückten Gelatine vermischen und warm auflösen. Zurück in die Erdbeermischung gießen und alles glatt rühren. Je 1 Löffel Erdbeersauce auf der Creme verteilen, glatt streichen und für 1 Stunde kalt stellen.
5. Mit einem Messer die Törtchen aus den Förmchen lösen, mit Gänseblümchen und geschnittenen Erdbeeren garnieren.

ZUTATEN

**ZUTATEN FÜR 6
TORTENFÖRMCHEN 8
CM DURCHMESSER
UND 3 CM HOHE**

Boden für Törtchen:

2 Eier
50 g Staubzucker
1 Prise Salz
1 Packerl Vanillezucker
abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone
40 g Mehl
30 g Speisestärke
30 g grob gehackte Pinienkerne
3 EL Kronenöl mit feinem
Buttergeschmack

Erdbeercreme:

250 g Erdbeeren
100 g Kristallzucker
Saft von 1 Zitrone
50 g Joghurt
4 Blätter Gelatine
200 ml Schlagobers
2 EL Rum

Erdbeergelee:

100 g Erdbeeren
50 g Staubzucker
2 Blätter Gelatine

Garnitur:

Gänseblümchen
6 Erdbeeren