

Erdbeer Sahne Eierlikör Törtchen aus dem Glas

Zutaten

Für 4 Portionen:

Für den Teig:

1 Ei
25 g Mehl
25 g Zucker
1 Pkg Vanillezucker
1/2 TL Backpulver

Für die Sahne:

200 ml Sahne
250 g Magerquark
2 Pkg Vanillezucker
Puderzucker (nach Belieben)
250 g TK-Erdbeeren
1/2 Zitrone

Zubereitung

Ei trennen. Das Eiweiß steif schlagen. Zucker und Vanillezucker in den Eischnee einrühren. Danach das Eidotter unterheben und anschließend das Mehl und Backpulver zugeben. Den Teig in eine gefettete und kleine Form geben, da die Teigmenge nicht sehr groß ist. Bei ca. 150°C Umluft oder ca. 165°C Ober- und Unterhitze ca. 7-10 Min. backen. Mit der Stäbchenprobe kontrollieren, ob der Teig fertig ist. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Für die Sahne den Quark mit dem Puderzucker verrühren - nach Belieben süßen. Sahne mit zwei Päckchen Vanillezucker aufschlagen. Sahne unter den Quark heben.

Für das Erdbeerpüree die Erdbeeren in einem Topf mit wenig Wasser aufkochen. Kurz abkühlen und mit einem Pürierstab pürieren. Zitronensaft einer halben Zitrone und drei TL Puderzucker dazu geben.

Für das Schichten in Gläser: den Teig mit dem Glas ausstechen. Dann etwas VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör ins Glas füllen, eine Teigscheibe darauflegen (Eierlikör zieht in den Teig). Sahnecreme darüber schichten und mit dem Erdbeerpüree abschließen.

Vor dem Verzehr kurz noch einmal kühl stellen.



Leser-Tipp

Man kann auch andere Früchte wählen und die Tiefkühl-Früchte im Sommer durch frisches Obst ersetzen.

[Link zum Rezept: Erdbeer Sahne Eierlikör Törtchen aus dem Glas](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de