



# ERDBEERTÖRTLTI

## FÜR 4 PERSONEN

Für 6 Tartelettes-Förmchen von je ca. 10 cm Ø, gefettet

150 g	Mehl
50 g	gemahlene Mandeln
60 g	Zucker
1 Prise	Salz
80 g	Butter, kalt
1	Ei
200 g	Erdbeeren
30 g	Zucker
250 g	Mascarpone
250 g	Halbfettquark
1 dl	Vollrahm
50 g	Erdbeeren
wenig	Puderzucker zum Bestäuben

## UND SO WIRDS GEMACHT

- 1. Teig:** Mehl, Mandeln, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. Butter in Stücken schneiden, beigegeben, von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben. Ei verklopfen, beigegeben, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten. Teig zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen. Ofen auf 200 Grad vorheizen.
- 2. Blindbacken:** Teig auf wenig Mehl ca. 4 mm dick auswallen. Rondellen von je ca. 12 cm Ø ausstechen, in die vorbereiteten Förmchen legen. Teigböden mit einer Gabel dicht einstechen. Blindbacken: ca. 15 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, Törtlibödeli aus den Förmchen nehmen, auf einem Gitter auskühlen.
- 3. Erdbeercreme:** Erdbeeren mit dem Zucker pürieren, mit dem Mascarpone und Quark in einer Schüssel vermischen, Masse auf den Bödeli verteilen.
- 4. Anrichten:** Rahm steif schlagen, in einen Spritzsack füllen, Spitze von ca. 5 mm abschneiden. Erdbeeren halbieren. Schlagrahm und Erdbeeren auf den Törtli verteilen, mit Puderzucker bestäuben.
- 5. Lässt sich vorbereiten:** Bödeli ca. 1 Tag im Voraus backen, ausgekühlt, gut verschlossen in einer Dose aufbewahren.

**Vor- und zubereiten:** ca. 45 Min.  
**Blindbacken:** ca. 15 Min.  
**Kühl stellen:** 30 Min.  
**Nährwert:** Portion (1/4): 604 kcal  
 43 F / 39 KH / 12 EW  
 vegetarisch

## Einkaufsliste

Diese Zutaten finden Sie in den Coop Pronto Shops.



In Zusammenarbeit mit

**Betty Bossi**