Theresa Knipschild **Freitag, 12. Mai 2023**

Schnelle Erdbeer-Törtchen

Zutaten:

1	gebackener Biskuitboden (ca. 26 cm Durchmesser)
40 g	Zucker
2 Päckchen	Sahnesteif
200 g	Sahne, kalt
250 g	Mascarpone oder Quark (gewünschte Fettstifte)
etwas	Mark einer halben Vanilleschote
500 g	frische Erdbeeren
5 EL	Erdbeerkonfitüre
3 EL	Wasser
etwas	gehobelte Mandeln, geröstet (nach Belieben)

1. Aus dem Tortenboden mit einem Ring Kreise von ca. 8 cm Durchmesser ausstechen.
2. Für die Creme Zucker mit Sahnesteif mischen. Kalte Sahne aufschlagen und Zuckermischung dabei einrieseln lassen.
3. Mascarpone oder Quark vorsichtig mit Vanillemarkt glattrühren und Sahne unterheben. Bis zur Verwendung (am besten min. 30 Minuten kaltstellen).
4.In der Zwischenzeit die Erdbeeren waschen, abtrocknen und putzen. Wenn gewünscht halbieren oder vierteln. Einige Erdbeeren zur Garnitur mit Grün lassen.
5. 2 EL Erdbeerkonfitüre auf dem Boden der Törtchen verstreichen.
6. Etwas Creme auf den Boden geben und glattstreichen.
7. Erdbeeren darauf verteilen und etwas in die Creme drücken.
8. Für den ‘Tortenguss’ restliche Erdbeerkonfitüre mit Wasser in einen kleinen Topf geben verrühren, ca. 50 Sekunden stark aufkochen.
9. Noch warm vorsichtig auf die Erdbeerschnittflächen geben.
10. Wenn gewünscht mit gerösteten, gehobelten Mandeln und ganzen Erdbeeren mit Grün garnieren.