

Erdbeertorteletts

ca. 10 Stück



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Zum Vorbereiten:

Baumkuchenstreifen (ca. 3 mm dick)
10 Dessertringe

Erdbeer-Orangen-Creme:

4 Dotter (Größe M)
80 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille
Zucker
¼ l Milch
5 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine
¼ l geschlagenes Schlagobers
4 EL Orangenlikör (Grand Manier®)
10 - 12 Erdbeeren

Zum Bestreichen:

heiße Marillenmarmelade

Zum Verzieren:

¼ l geschlagenes Schlagobers
Erdbeeren

1 Zum Vorbereiten:

Boden und Rand der Dessertförmchen mit Baumkuchenstreifen auslegen.

2 Erdbeer-Orangen-Creme:

Für die Creme Dotter mit Staubzucker und Vanille-Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Die Milch aufkochen, vom Herd nehmen und in die Dottermasse einrühren. Das Ganze nochmals bis kurz vor dem Siedepunkt erhitzen und vom Herd nehmen. Die Gelatine nach Packungsanleitung zubereiten, in das heiße Dottergemisch einrühren und abkühlen lassen. Bei beginnender Gelierung Schlagobers mit Orangenlikör verrühren und unterheben.

3 Die vorbereiteten Dessertringe zur Hälfte mit Creme füllen, eine Erdbeere darauf geben und mit Creme auffüllen. Die Desserts ca. 3 Std. kalt stellen.

4 Die Förmchen kurz in heißes Wasser tauchen, auf Dessertteller stürzen und mit Marmelade bestreichen. Die Desserts vor dem Servieren mit Erdbeeren und Schlagobers beliebig verzieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Link zum Rezept für selbst hergestellten Baumkuchen: http://www.oetker.at/at-de/rezepte/r/baumkuchen.html?tx_oetkerrecipes_pi1%5Bsearch_offset%5D=0?tx_oetkerrecipes_pi1%5Bsearch_offset%5D=0





Dr. Oetker Österreich



© Dr. Oetker GmbH · Postfach 19 · 9500 Villach, Austria · www.oetker.at
E-Mail: service@oetker.at · Tel. (innerhalb Österreichs) 04242/55 4 54-33