

Sören Anders Erdbeer-Tartelettes

Freitag, 10. Mai 2024
Rezept für 6 Tartelettes

Dauer: 1 Stunde
Schwierigkeitsgrad: leicht
Süßes & Kuchen

Zutaten:

1 Pck. Kochen)	Vanillepuddingpulver (zum
400 ml	Milch
50 g	Zucker
400 g	frische Erdbeeren
200 ml	Sahne
6	Tartelette-Mürbeteigböden (á ca. 10 cm Durchmesser)

Zubereitung:

1. Für die Creme das Vanillepuddingpulver und ca. 6 EL der Milch in einer Schüssel glatrühren.
2. Restliche Milch und Zucker in einen Topf geben und aufkochen. Das angerührte Puddingpulver in die kochende Milch geben und unter Rühren mit dem Schneebesen bei mittlerer Hitze ca. 1 Minute köcheln lassen.
3. Den Topf vom Herd nehmen, den Pudding in eine Schüssel geben, die Oberfläche mit Frischhaltefolie abdecken (damit sich keine Haut bildet) und auskühlen lassen.
4. Sobald der Pudding gut ausgekühlt ist, die Erdbeeren vorsichtig waschen, abtupfen, putzen und nach Wunsch ganz lassen, halbieren oder vierteln.
5. Sahne in eine Schüssel geben und steif schlagen.
6. Den Pudding kurz mit einem Schneebesen durchrühren und dann die geschlagene Sahne unterrühren. Nach Belieben die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. (Die Masse kann anschließend auch nur mit einem Löffel in die Tartelettes eingefüllt werden.)
7. Die Pudding-Creme auf die Tartelette-Böden aufdressieren, anschließend die frischen Erdbeeren darauf setzen.
8. Übrige Puddingcreme und restliche Erdbeeren mischen und dazu naschen.

Pro Stück: 595 kcal/ 2500 kJ
60 g Kohlenhydrate, 9 g Eiweiß, 36 g Fett

