

Erdbeer-Quark-Törtchen mit Vanille-Creme

Für 4 Personen

250 g Mehl	250 g Ricotta	200 g Erdbeeren
100 g Butter	170 g Zucker	1 geh. TL Backpulver
3 Eier	1 Orange, unbehandelt	150 g Schmand
2 TL Vanillezucker	1 EL Butter	2 Zweige Minze
Salz	Puderzucker	

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Die Eier trennen, das Eiweiß zur Seite stellen. Danach Zucker, Butter und Eigelb cremig schlagen. Die Orange auspressen und reiben. Drei Teelöffel Abrieb und fünf Esslöffel Orangensaft mit dem Ricotta verrühren. Das Mehl sieben, mit Backpulver vermischen und anschließend das Ganze unter die Eigelbmasse rühren. Die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben. Die Tartelettsförmchen mit Butter ausfetten und den Teig darin verteilen. Danach die Erdbeeren abbrausen, trockentupfen und im Teig gleichmäßig verteilen. Anschließend das Ganze auf mittlerer Schiene für 25 bis 30 Minuten backen. Danach herausnehmen, etwas abkühlen lassen und aus den Förmchen auf ein Gitter stürzen. In der Zwischenzeit den Schmand mit Vanillezucker schön schaumig aufschlagen. Die Törtchen mit Puderzucker bestäuben und mit der Vanillecreme servieren. Das Ganze mit Minze garnieren.

Horst Lichter am 31. Juli 2010