

Erdbeer-Törtchen mit Vanille-Creme und Kokos

Für vier Portionen

| | | |
|-----------------------------|-----------------------|------------------|
| 2 Scheiben Blätterteig | 150 g Magerquark | 150 g Mascarpone |
| $\frac{1}{2}$ Vanilleschote | $\frac{1}{2}$ Zitrone | 2 EL Zucker |
| 500 g Erdbeeren | 50 g Kokosraspel | 1 EL Zucker |
| Puderzucker | Minze | |

Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Aus den beiden Scheiben Blätterteig vier möglichst große Kreise ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Blätterteig mehrmals mit einer Gabel einstechen. Im Backofen auf der mittleren Schiene 20 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Magerquark und Mascarpone in eine Schüssel geben. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Zitrone auspressen. Zitronensaft, Vanillemark und Zucker mit in die Schüssel geben. Mit den Schneebesens des Handrührgerätes schaumig aufschlagen. Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und kalt stellen.

Erdbeeren abbrausen, putzen und gut abtropfen lassen. Kokosraspel mit dem restlichen Zucker in eine Pfanne geben und unter Rühren goldbraun rösten. Zum Abkühlen auf einem Teller verteilen.

Die abgekühlten Blätterteigböden auf eine Platte setzen. Die Vanillecreme auf die Böden verteilen. Die Erdbeeren darauf setzen. Mit dem Kokoskaramell bestreuen und mit Puderzucker bestäuben. Nach Belieben mit frischen Minzeblättchen garnieren.

Horst Lichter am 06. Juni 2015