

## Mürbeteig-Törtchen mit Erdbeer-Pudding

### Für vier Portionen

150 ml Milch	1 Eigelb	15 g Speisestärke
100 ml Erdbeersirup	4 kleine Tartelett-Böden	400 g kleine Erdbeeren
1 EL Vanillezucker	100 g Schlagsahne	Minze zur Garnitur

Für den Erdbeerpudding drei Esslöffel Milch abnehmen und mit dem Eigelb und der Stärke verrühren. Restliche Milch und den Erdbeersirup in einem Topf aufkochen. Sobald die Milch kocht, den Topf vom Herd nehmen. Die angerührte Eigelbmischung in die Erdbeermilch gießen und unterrühren. Den Topf zurück auf den Herd stellen. Die Mischung unter Rühren aufkochen und eine Minute köcheln lassen. Den Pudding in die vorbereiteten Tartelettböden füllen, glatt streichen und kalt stellen.

Die Erdbeeren abbrausen, trocknen und die Kelchblätter abzupfen. Die Erdbeeren auf den erkalteten Puddingtörtchen verteilen.

Sahne steif schlagen, den Vanillezucker dabei einrieseln lassen. Je einen Klecks Sahne auf jedes Mürbeteigtörtchen geben und mit Minze garnieren.

Horst Lichter am 22. August 2015