

Ed. Haas

Professional

Erdbeertörtchen

Dessert

Brot&Gebäck

Früchte

Frühling

Süße Gerichte

Torten

Zubereitung

Das Mehl mit Backpulver auf ein Brett sieben, in die Mitte eine Vertiefung drücken und Zucker, Haas Vanillinzucker oder Bourbon Vanille Zucker, das Ei und kalte Butterstückchen hineingeben und mit einer Palette oder einem Messerrücken rasch vermischen. Den Mürbteig nur ganz kurz mit der Hand durchkneten und mindestens eine halbe Stunde kühl rasten lassen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 2 mm dünn ausrollen und etwas größer als die Förmchen rund ausstechen, in die Förmchen legen, leicht andrücken und mit einer Gabel einstechen. Weiße Bohnen einfüllen (damit der Teig nicht aufgeht) und im vorgeheizten Backrohr bei 175 °C hell backen. (Die Bohnen für diesen Zweck aufheben.) Die fertigen Törtchen innen mit heißer Marmelade bepinseln und mit gut abgetropften geputzten Erdbeerstückchen füllen bzw. belegen. Haas Tortengelee nach Anleitung zubereiten, unter Umrühren etwas abkühlen lassen und kurz vor dem Stocken über die Törtchen gießen. Nach Belieben mit Mandelblättchen garnieren.



Zutaten

500 g Erdbeeren

1 Pkg. Haas Tortengelee

50 g Zucker

4 EL Erdbeermarmelade

weiße Bohnen zum
Blindbacken

250 g Mehl

1 gestr. TL Haas Backpulver

50 g Staubzucker

1 Pkg. Haas Vanillinzucker

1 Ei

120 g Butter

evtl. Mandelbättchen zum
Garnieren