

# DESSERT

## Erdbeer-Crème fraîche-Törtchen



### ZUTATEN

a. 13 Törtchen

#### **Boden**

250 gr Crème fraîche  
120 gr Eigelb  
180 gr Eiweiß  
45 gr Stärke  
45 gr Zucker

#### **Schmandcreme**

250 gr Schlagsahne  
2 Pck. Vanillezucker  
15 gr Puderzucker  
1 Pck. Sahnesteif  
150 gr Schmand  
1 Bio-Zitrone

frische Erdbeeren  
für die Garnitur

Elisabeth's Tipp:  
Mit Basilikum oder  
Minze garnieren.

### ZUBEREITUNG

#### **Boden**

1. Crème fraîche und Eigelb verrühren.
2. Eiweiß, Stärke und Zucker aufschlagen.
3. Vorsichtig unterheben!
4. Masse in gefettete & gezuckerte Förmchen geben.
5. Bei 170° ca. 20-25 min goldbraun backen.

#### **Schmandcreme**

1. Schlagsahne, Vanillezucker, Puderzucker, Sahnesteif zusammen aufschlagen.
2. Schmand vorsichtig unterrühren.
3. Mit Saft und Zeste der Bio-Zitrone abschmecken.
4. Boden abkühlen lassen und Schmandcreme aufspritzen.
5. Mit Erdbeerscheiben garnieren und genießen!