



Erdbeertörtli à Marcel Paa von Gregor Perich

Mengen für 10 Personen

Quelle: <https://www.marcelpaa.com/rezepte/erdbeer-toertchen-einfach-saisonal/>

10 Stück Tortenboden (hell)	Fertige Tortenböden kaufen.
3.0 Stück Eigelb	
75 g Zucker	
40 g Maizena	Mit Eigelb und Zucker gut mischen.
1.0 Stück Vanilleschote	
3.3 dl Milch	Mit ausgekratzter Vanilleschote aufkochen. Mit der Eigelbmasse vermischen & erwärmen, s.d. die Masse bindet. Aufpassen, dass die Masse nicht zu heiss wird, da das Ei sonst stockt! Für 3h im Kühlschrank kalt stellen.
3 dl Vollrahm	Steif schlagen, die vollständig ausgekühlte Creme darunterziehen.
500 g Erdbeeren	
200 g Erdbeerkonfitüre	Aufkochen und die Törtchen damit bestreichen.

Mürbeteig >>> direkt zum Video „Mürbeteig richtig herstellen“

Die weiche Butter (Raumtemperatur) mit dem Zucker mischen. Eier und Salz mischen und langsam zur Buttermasse geben. Anschliessend das Mehl daruntermischen. Alles zu einem geschmeidigen Teig zusammenfügen. In Plastik einpacken und bei 2-5 Grad kühl stellen.

Vanillecreme >>> direkt um Video „Vanille- oder Patisseriecreme“

Eigelb, Zucker und Stärke gut vermischen. Die Milch und den Samen der ausgekratzten Vanilleschote aufkochen, zur Eigelbmasse geben und gut vermengen. Um eine intensivere Bindung zu erreichen, die Schüssel über einem heissen Wasserbad nochmals erwärmen und ständigiterrühren. Aufpassen, dass die Creme nicht kocht, da sonst das Ei gerinnt und die Masse Klumpen bekommt.

Danach die Vanillecreme mit einer Folie (direkt auf der Creme) zudecken und 2-3 Std. kühl stellen. Anschliessend die Sahne steif schlagen. Nachdem die Vanillecreme erkaltet ist, nochmals gut durchrühren und die steif geschlagene Sahne vorsichtig unterziehen.

Fertigstellung der Törtchen

Den gekühlten Mürbeteig auf ca. 3 mm ausrollen und Kreise ausstechen. Die Kreise auf eine mit Backtrennspray behandelte, umgekehrte Form eines Muffin-Blechtes legen. Die Törtchen bei 180 Grad Umluft ca. 15-20 Min. backen.

In der Zwischenzeit die Erdbeeren rüsten und den Erdbeergelee kurz aufkochen.

Danach die gut ausgekühlten Böden mit etwas Puderzucker bestäuben und mit der Vanillecreme füllen.

Die Törtchen mit den Erdbeeren belegen und mit dem aufgekochtem Erdbeergelee bestreichen.

Bei Bedarf mit geschlagener Sahne garnieren.