



ERDBEER-TÖRTCHEN MIT HOLUNDERBLÜTENCREME

Zutaten:

Zutaten für 8 Törtchen:

Für die Tartlettes:

1/2 Paket Filoteig

Butter

Für die Füllung:

250 g Ricotta

200 g Sahne

4 EL Holunderblütensirup

1/2 Päckchen Bourbon-Vanillezucker

Zum Garnieren:

400 g Erdbeeren

Holunderblüten

Puderzucker

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die Filoteigblätter in circa 11×11 cm große Quadrate schneiden. Einzelnen mit flüssiger Butter bestreichen, in eine Muffinmulde eines Muffin-Backblechs legen und vorsichtig andrücken. Jeweils 3 Blätter versetzt übereinander. Auf der

mittleren Schiene ca. 8-10 Minuten goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

Für die Creme den Ricotta cremig rühren. Die Sahne mit Vanillezucker steif schlagen und vorsichtig mit dem Holunderblütensirup unter den Ricotta heben.

Die Erdbeeren waschen, das Grün entfernen und halbieren.

Vor dem Servieren die Creme in die ausgekühlten Filo-Tartlettes füllen. Mit Erdbeeren und ggf. Holunderblüten garnieren. Und den Rand mit Puderzucker bestäuben. tipp: Schmeckt auch wunderbar mit Himbeeren oder Brombeeren