

Geschichtetes Erdbeer-Creme-Törtchen

Für zwei Personen

Für den Blätterteig:

1 Packung Blätterteig

Für die Creme:

250 g Mascarpone 250 g Magerquark 50 g Zucker

1 Zitrone (Abrieb, Saft) 1 Schote Vanille

Für die Erdbeerfüllung:

200 g frische Erdbeeren 5 EL Erdbeermarmelade 100 ml Erdbeer-Wodka-

Erdbeerlikör 1 Zweig Minze Puderzucker

Für den Blätterteig:

Den Ofen auf 220 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Den Blätterteig mit dem Papier auf ein Backblech geben, mit Wasser einpinseln und mit einem Bogen Backpapier abdecken. Zum Beschweren ein zweites Backblech auf den Blätterteig geben für etwa 10 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Nach dem Backen den Teig in 6 Rechtecke schneiden

Für die Creme:

Die Zitrone halbieren, den Saft auspressen und einige Zesten abreiben. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen.

Mascarpone, Magerquark, Zucker, 1,5 EL Zitronensaft, etwas Zitronenzeste und das Mark der Vanilleschote miteinander verrühren.

Für die Erdbeerfüllung:

Die Erdbeeren waschen und 2 als Garnitur zur Seite legen. Den Rest der Erdbeeren von Strünken befreien und in Scheiben schneiden, die Hälfte davon in der Marmelade und Erdbeerlikör marinieren. Die Minze abbrausen und trockenwedeln.

Die Erdbeer-Creme-Törtchen auf Teller schichten, dafür zunächst auf eine Scheibe Blätterteig die marinierten Erdbeeren geben, darauf die Creme.

Anschließend einige Erdbeeren ohne Marinade auflegen, mit Blätterteig abdecken und mit Puderzucker bestäuben. Vor dem Servieren mit einer halben Erdbeere und einem Minzblatt garnieren.

Elvira Müller am 15. Juni 2017